

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

66. Verdünstetes Rindfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Butter bestrichen, mit Brod, Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, und im Ofen oder Rost recht schön gelb gemacht; dann aufgetragen mit etwas Schü in der Platte.

63. Lendenbraten mit Del. — Der Lendenbraten wird schön mit Speck gespiet, dann gutes Baumöl darüber geschüttet, dies wiederholt man so oft es die Zeit erlaubt, indem man das Heruntergelaufene mit einem Löffel wieder darüber gießt, und auf diese Art gar nicht viel Del braucht. Wenn man dies zwei Tag so machen kann, so ist es gut. Der Lenden wird dann mit Salz und etwas grobem Pfeffer bestreut und im Ofen recht langsam schön gelb gebraten.

64. Gedämpfter Lenden. — Der Lenden wird ebenfalls gespiet, mit Salz, gelben Rüben, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und etwas Nierenfett zum Feuer gesetzt. Wenn das Fleisch auf beiden Seiten schöne Farbe hat, so gießt man das Fett ab, streut ein bißchen Mehl in das Geschir, läßt es ein wenig anziehen, schüttet dann guten Wein daran, und läßt das Fleisch darin auskochen; beim Anrichten wird die Sauce durchpassirt.

65. Lenden mit Zwiebeln. — Der Lenden wird zwei Tage in einer geringen Wildpretbeize gebeizt, dann gespiet, etwas Butter darauf gelegt und im Ofen gebraten; während dem Braten sauern Rahm darüber gethan und mit der gezogenen Brühe fleißig begossen, in einer Stunde ist er hinlänglich gebraten. Nun schält man mittlere Zwiebeln, setzt sie in ein breites Geschir nebeneinander, streut ziemlich gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie so in einem etwas heißen Ofen weich und schön braun werden. Der Lenden wird angerichtet und mit den Zwiebeln garnirt, die Sauce in ein besonderes Gefäß gethan und dann aufgetragen.

66. Verdünstetes Rindfleisch. — Man nimmt vom mittlern Schwanzstück, klopft es stark, reibt es mit Mehl, Salz und Gewürz ein, setzt es mit Speck, Butter, gelben Rüben und mit einer Zwiebel, welche

mit Nelken besteckt ist, auß Feuer, deckt es fest zu, und dünstet es langsam; wenn es gelb ist, gießt man etwas Fleischbrühe daran, thut rohe, ganz kleine Erdäpfel dazu, läßt es dabei weich werden. Beim Anrichten wird das Fleisch mit den Erdäpfeln garnirt.

67. Wiener Rostbraten. — Man nimmt von den hohen Rippen, richtet sie zu wie Cottelet, verwiegt Petersilie und Schalotten recht fein, läßt Butter zergehen, wendet die Rippen darin um, dann in den verwiegten Kräutern, legt sie auf den Rost, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, thut sie dann in ein flaches Geschirr mit etwas Schü und Fleischbrühe, deckt es gut zu, und läßt es eine kleine Stunde nur langsam kochen, thut während dessen ein wenig Zitronensaft darüber, auch ein wenig sauern Rahm in die Sauce und nach Gutfinden etwas Sardellenbutter. Die Rippen werden nun schön angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber und aufgetragen.

68. Grillirtes Rindfleisch. — Ein gutes Stück vom Brustkern wird ziemlich weich gesotten, dann aus dem Sud gethan und gut abtropfen lassen. Unterdessen verwiegt man Schalotten, Petersilie und etwas Häring; ein Stückchen Butter wird mit einem Ei gut abgerührt, das Verwiegte nebst etwas geriebenem Brod dazu gethan, das Fleisch ganz damit bestrichen und auf dem Rost oder auch im Ofen gelb gemacht. Petersiliengemüs ist hierzu sehr gut.

69. Kullirtes Rindfleisch. — Man nimmt das mittlere Schwanzstück, klopft es recht stark, wickelt es in ein sauberes Tuch ein, legt es in den Keller auf den Boden, und beschwert es mit einem Stein, läßt es so 24 Stunden liegen; dann wird es durch die Länge geschnitten, doch so, daß es an einem Ende zusammen bleibt, legt es dann in die Breite aus einander, klopft es wieder recht stark, und füllt es mit folgender Farse. Man nimmt einen Rest von Geflügel oder Kalbfleisch, etwas magern Speck, eben so viel geriebenes Brod,