

# **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**

69. Ruillirtes Rindfleisch

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

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 mageren Speck, eben so viel geriebenes Brod,

dies alles wird gehackt und in einem Stückchen Butter gedünstet, daß es ganz rösch wird; dann wird alles nochmals auf ein Brett genommen und nebst etwas gesottenen Morcheln fein verwiegt, dann mit Eigelb zu einem Teig gemacht, den man auf das Fleisch streicht, ein wenig Salz und Pfeffer darüber, rollt das Fleisch zusammen, bindet es noch, damit es nicht aufgeht. Nun wird das Fleisch mit Speck, Butter, gelben Rüben, Schalotten und etwas Fleischbrühe zugesetzt und so gedämpft. Wer es liebt, kann Kappern, Sardellen oder Kräuternessig in die Sauce thun. Man kann auch ganz kleine Kartoffeln in Butter oder Petersilie dünsten und mit dem Rindfleisch auftragen.

---

### III. G e m ü s e.

---

70. Wörasing mit Feldhühnern. — Man nimmt recht feste, nicht sehr große Wörasingköpfe, schneidet sie in 4 Theile, wäscht sie sauber, thut in ein Geschirr Butter, Streife von magerm Speck, dann von dem Wörasing. In die Mitte thut man gut dressirte Feldhühner, bedeckt es mit Wörasing, streut etwas Salz darüber, und dünstet dies mit einander schön gelb. Die Feldhühner sowohl als die zerschnittenen Wörasing müssen in ihrer Form bleiben, und nicht zu weich gedämpft seyn, wobei man fleißig nachschauen muß. Auch müssen die Feldhühner in Speck eingebunden seyn. Beim Anrichten werden die Feldhühner in die Mitte der Platte, und der Wörasing darum gelegt, und etwas Schü daran.

71. Gedämpften Wörasing. — Der Wörasing wird in fingerbreite Riemen geschnitten, gut gewaschen, dann in ein Geschirr in Würfel geschnittenen magerm Speck gethan und ein Stück frische Butter, den Wörasing nun dazu, etwas Salz, ein klein bißchen