

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

II. Rindfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

II. Rindfleisch auf verschiedene Arten.

Bei allen diesen Arten Fleisch zu kochen, ist zu bemerken, daß man zum Nachgießen warmes Wasser statt Fleischbrühe nehmen muß, denn durch das kalte Wasser wird das Fleisch hart.

1. Rindfleisch zu kochen. Man nehme ein beliebiges Stück Rindfleisch, setze dieses mit lauwarmem Wasser zum Feuer; auf 1 Pfd. gutes Rindfleisch darf 2 Maß Wasser genommen werden; man läßt es langsam kochen, und schäumt es fleißig ab; 1 1/2 Stunde, bevor es gegessen wird, nimmt man Petersil, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, Lauch, Sellerie, gelbe Rüben und Pastinawurzeln, und bindet dieses alles in ein Büschel zusammen, läßt es noch fortkochen, thut Salz nach Gutbefinden dazu; ehe man das Grüne in die Suppe thut, wird das Fett sauber abgeschöpft; das Fleisch läßt man noch so lange langsam fortkochen, bis es genossen werden muß.

2. Rindfleisch sehr saftig zu kochen. Ein Stück Rindfleisch vom Hochrücken schabt man ein wenig vom Knochen, gießt heißgemachten Essig darüber, und läßt es über Nacht stehen. Des Morgens breitet man ein fettes Kalbsnetz oder zwei Schweinsnetze auseinander, legt das Rindfleisch darauf, reibt es mit Salz ein, legt verwegte Zwiebeln, Petersil und ziemlich Zitronenschale, auch ein Lorbeerblatt, etwas Majoran über das Fleisch, gießt 1 Löffel voll Provencer-Öl dazu, bindet die Netze zusammen, legt es in eine Platte, gießt zwei Schöpfelöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt es in einem Ofen langsam braten, wendet aber das Fleisch fleißig um, und ehe es zu sehr weich wird, giebt man es auf die Tafel. Man thut aber die Netze davon, und drückt ziemlich viel Zitronensaft über das Fleisch.

3. Rindfleisch auf schwäbische Art. Ein gutes Stück Rindfleisch klopft man, reibt es mit Salz und

ein wenig
nen ger
Wasser
und läßt
wenn es
Gutfind
kelchen
Handvo
Petersil
Rindfle
brühe d
find.

gewasch
gethan;

4. C
Rippen
davon
doch so
aus fiel
sil, I
werden
damit

ferolle
riebene
Selleri
zu, le
bis 4
und ch
Kohler
fleißig
kleine
wenn
noch i
und l
richtet
darum

5.
Rindfl
Essig,

ein wenig Pfeffer stark ein, legt in Würfel geschnittenen geräucherten Speck in eine Kachel, gießt so viel Wasser daran, bis es halb an das Fleisch hinauf geht, und läßt es mit diesem 3 Stunden langsam fortkochen; wenn es schön gelb und weich ist, zerschneidet man nach Gutfinden geschälte rohe Erdäpfel in würfelartige Bröckelchen, wäscht sie aus frischem Wasser, verwiegt eine Handvoll Zwiebeln, ein paar Knoblauchzinken, etwas Petersil und Schnittlauch recht fein, thut alles zu dem Rindfleisch, gießt noch einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und läßt es kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Vor dem Anrichten werden 2 Sardellen sauber gewaschen, ausgegräthet, verwiegt und zu dem Fleisch gethan; dann läßt man es noch ein wenig kochen.

4. Gedämpftes Rindfleisch. Man nimmt ein Rippenstück von 2 bis 3 Pfund, schneidet alle Knochen davon und spickt das Fleisch mit geräuchertem Speck, doch so, daß von dem Speck nichts aus dem Fleisch heraus sieht; der Speck muß aber zuvor in gewiegtem Petersil, Timian, Zitronenschalen und Salz umgewendet werden; dann bindet man das Fleisch mit Bindfaden, damit es seine Form behält. Man belegt nun eine Casferolle mit Speckschnitten, bringt das mit Salz eingeriebene Fleisch darauf, thut etliche gelbe Rüben, Petersil, Sellerie, Zitronenschale, Timian und Lorbeerblätter hinzu, legt noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel, nebst 3 bis 4 Wachholderbeeren bei, gießt ein Glas weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe hinzu, und läßt es zwischen Kohlen dämpfen; während dem Kochen muß es aber fleißig begossen werden. Indessen kocht man 12 bis 15 kleine Zwiebeln in gesalzenem Wasser; dann legt man, wenn das Fleisch weich ist und Farbe hat, die Zwiebeln noch in die Sauce, worin das Fleisch gekocht wurde, und läßt sie auch eine schöne Farbe annehmen; dann richtet man das Fleisch auf die Platte, legt die Zwiebeln darum und drückt noch den Saft von einer Zitrone darüber.

5. Rindfleisch mit Kräutern. Ein gutes Stück Rindfleisch legt man in eine Kachel, thut Salz, ein Glas Essig, ein Lorbeerblatt, ziemlich viel Zwiebeln, auch ein

Stückchen mageren Schinken dazu, gießt ziemlich Wasser daran, deckt das Geschirr zu, und läßt das Fleisch auf Kohlen fort dünsten, bis es recht weich ist und eine schöne Farbe hat. Eine Handvoll Sauerampfer, eben so viel Körbelkraut, ziemlich Petersilkrout, einen Stock Salat, ein Köpfflein abgesottene Kohl verwiegt man so fein als möglich, nimmt das Lorbeerblatt und die Zwiebeln vom Fleisch heraus, legt die gehackten Kräuter dazu, und läßt es mit diesen noch eine Zeitlang dünsten. Das Gelbe von 2 hart gesottene Eiern verührt man mit 2 starken Eßlöffeln voll sauren Rahm, rührt es daran, legt das Fleisch auf die Platte, zerschneidet das Weiße von den hart gesottene Eiern, legt es mit Petersilgrün zierlich oben auf das Fleisch, und gießt die Sauce neben herum.

6. Rindfleisch mit Linsen. Vom Backen, oder Schwanzstück schneidet man Handbreite, sehr dünne Scheiben, klopft sie, macht sie mit dem Messer zurecht, und läßt sie mit einigen Stückchen Speck, einigen geschälten Zwiebeln, 1 Sellerie, 1 Petersil und 1 gelben Rübe gelb dämpfen, aber nicht sehr weich werden. Nun treibt man weich gekochte Linsen durch ein Haarsieb, läßt in einer Casserolle ausgesottene Butter recht heiß werden, dämpft etwas zartgeschnittene Zwiebeln darin hellgelb, thut die Linsen dazu, salzt und würzt sie, und gießt gute Fleischbrühe dazu, jedoch vorsichtig, damit die Linsen nicht flüssig werden; dann richtet man das Rindfleisch auf die Platte, und die Linsen im Ring herum.

7. Rindfleisch im Ofen. Ein beliebiges Stück Rindfleisch wird wie gewöhnlich gesotten; 1/2 Stunde vor dem Anrichten thut man es heraus, legt es auf eine Platte, und gießt Fleischsuppe daran, daß sie aber nicht ganz über das Fleisch geht; verrührt dann 1 Ei, überstreicht das Fleisch damit, nimmt verwiegte Zwiebeln, etwas Petersil, Pfeffer und Salz, vermischt dieses mit geriebenem Brod, streut es dick über das Fleisch, legt dünne Stückchen Butter darauf, stellt es in einen Ofen, läßt es schön gelb werden, richtet es dann auf eine Platte an, und gießt eine Zwiebelsauce neben herum.

8. C
Man
es,
ganzer
blatte
gießt
und la
weich
nun r
es in
ten S
mit d

9.
Stück
Speck
gelein
Rübe
ein h
über
rinde
ganze
neß
ckel z
so la
das
fahr
im C
Fleis
Fett
voll
koche
die C
darü
ost a
verli
10
Stü
chel,
steckt

8. Gefotenes Rindfleisch mit rothem Wein. Man nimmt ein Rippenstück von 3 bis 4 Pfund, klopft es, und thut es mit 2 geschälten Selleriewurzeln, 2 ganzen mit Nelken besteckten Zwiebeln, einem Lorbeerblatte und ein wenig Esdragon in ein irdenes Gefäß, gießt so viel rothen Wein daran, bis er darüber geht, und läßt es wohl zugedeckt dämpfen, bis das Fleisch weich und der Wein bis auf $\frac{1}{2}$ Schoppen eingekocht ist; nun nimmt man eine Handvoll geriebenes Brod, röstet es in Butter schön gelb, läßt es in der kurz eingekochten Sauce noch ein wenig aufkochen, und überzieht damit das indessen auf eine Platte gerichtete Fleisch.

9. Rindfleisch auf französische Art. Ein Stück Rindfleisch klopft man, spickt es mit magerm Speck, legt es in eine Kachel, thut Salz, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Petersil, gelbe Rüben, Pastinat, und Sellerie-Wurzeln dazu, und gießt ein halbes Glas Essig und so viel Wasser daran, daß es über das Fleisch geht; ein Stück schwarze obere Brodrinde tunkt man in Kirchwasser, legt es nebst einigen ganzen Pfefferkörnern auch dazu, thut dann ein Kalbsueh über das Fleisch, deckt es mit einem passenden Deckel zu, stellt es in einen heißen Backofen, und läßt es so lange kochen, bis die Sauce ganz eingekocht ist und das Fleisch eine schöne Farbe hat; nimmt dann ungefähr eine Handvoll geriebenes Roggenbrod, welches aber im Schmalz schön geröstet seyn muß, thut es zu dem Fleisch, läßt es noch eine Zeitlang kochen, gießt nun das Fett rein von dem Fleisch weg, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt es noch eine Zeitlang aufkochen, richtet das Fleisch auf eine Platte an, und treibt die Sauce sammt den Wurzeln durch einen Schaumlöffel darüber. Das Fleisch darf während dem Kochen nicht oft aufgedeckt werden, damit es seinen Geschmack nicht verliere.

10. Rindfleisch auf italienische Art. Ein Stück Rindfleisch vom Backenstück legt man in eine Kachel, worin ein Stück fetter Speck, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, Sellerie, Petersil, gelbe Rüben und, wer

Wasser
isch auf
e schöne
so viel
Salat,
fein als
in vom
und läßt
Selbe
starken
gt da
on den
zierlich
herum.
oder
dünne
zurecht,
gen ge
gelben
Nun
läß
werden,
ellgelb,
st gute
Einsen
dfleisch
Stück
de vor
af eine
r nicht
über
iebeln,
es mit
, legt
Ofen,
Platte

den Geschmack liebt, eine weiße Rübe, seyn muß; auch ein Lorbeerblatt und einen Zitronenschnitt legt man dazu. Man salzt das Fleisch, gießt Wasser daran, daß es beinahe darüber geht, deckt das Geschirr zu, stellt es auf Kohlen, und läßt es während 3 Stunden langsam kochen, bis die Brühe ganz eingekocht ist, und das Fleisch schön gelb wird. Dann gießt man wieder einen Schöpfelöffel voll gute Fleischbrühe daran. Man thut $\frac{1}{2}$ Bierl. erlesenen Reis in ein Tuch, bindet es zu, so daß es halb leer bleibt, hängt den Reis in kochende Fleischbrühe, läßt ihn aber nicht zu sehr weich sieden, nimmt ihn heraus, läßt ihn ablaufen, nimmt die Wurzeln und Kräuter von dem Fleisch, legt den gekochten Reis dazu, und läßt es nur noch einmal aufkochen; wenn der Reis zu dick seyn sollte, wird noch ein wenig Fleischbrühe an das Fleisch gegossen; man legt es auf eine Platte, garnirt es oben schön mit Petersilkrout und zerschnitten rothen Rüben, und richtet den Reis neben herum an.

11. Rindfleisch mit Himbeer-Glace. Man siedet ein Stück Rindfleisch von der Schwanzfeder gehörig weich, macht ein Stückchen Zucker in einer Casserolle hellbraun, daß er aber nur nicht bitter wird, thut ein Stückchen Butter und eine Handvoll gehackte Zwiebeln dazu, und läßt sie ganz weich werden, legt das Rindfleisch darauf und läßt es auf beiden Seiten schön braun werden, gießt einige Löffel voll Jus dazu, läßt es recht einkochen, und thut zuletzt einige Löffel voll Himbeer- oder Weichsel-Gelee dazu, läßt es mit diesen wieder etwas einkochen, bis es auf beiden Seiten eine schöne Glace hat.

12. Englische Beef-staek. Dazu nimmt man gewöhnlich den Schlachtbraten, hier Lummel- oder Lungenbraten genannt, häutet ihn ab und schneidet das Bein weg, schneidet Fingersdicke Stücke davon, klopft sie nur wenig, salzt und pfeffert sie, dann thut man ein Stückchen Butter in eine Pfanne, legt die Beef-staek eines neben das andere hinein und läßt sie eine Minute braten, wendet sie um und bratet sie auf der andern Seite; wenn man mit dem Schäufolein darauf drückt

und kein Blut mehr heraus läuft, dann sind sie schon fertig. Wenn man sie anrichtet, vermischt man ein Stückchen Butter mit etwas verwiegter Petersil, bestreicht die Platte damit, richtet die Beef-staek darauf an; man muß aber diese nicht eher machen, als bis man sie gleich zur Tafel geben will.

13. Bilee de Boeuf. Ein Stück Schlachtlendbraten häutelt man sauber, schneidet das Bein weg, spickt es mit Speck so schön als möglich, bestreut es mit Salz und Pfeffer, legt geräucherten Speck in eine Casserolle und das Fleisch darauf, thut Sellerie, Petersil, gelbe Rüben, Pastinat, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Ysopp oder das sogenannte Bohnenkraut hinzu, läßt es zugedeckt schön gelb dämpfen, dann gießt man einen Schoppen guten Wein und etwas Fleischbrühe daran, läßt es vollends auskochen, richtet das Fleisch auf die Platte und die kurz eingekochte Sauce darüber. Man kann ganze in Butter gebratene Kartoffeln dazu geben oder die Platte damit garniren.

14. Boeuf a la mode. Ein Stück Rindfleisch vom Backenstück oder von der Schwanzfeder legt man zweimal 24 Stunden in guten Essig; wenn es zubereitet ist, klopft man das Fleisch stark, reibt es mit Pfeffer und Salz ein, und läßt es eine Stunde liegen; dann legt man in Stückchen geschnittenen geräucherten Speck in eine Kachel, legt das Fleisch darauf, thut Sellerie, Petersil und gelbe Rüben dazu; ein wenig Esdragon, Timain und Basilikum bindet man in ein sauberes Tüchlein, legt es, nebst einem Zitronenschnitz, etlichen Lorbeerblättern und einem Stück schwarzer oberer Brodrinde, auch zum Fleisch, gießt ein Glas Weinessig und zwei Löffel voll Fleischbrühe daran, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel dazu, deckt das Geschirr gut zu, und stellt es auf Kohlen, läßt das Fleisch langsam fortkochen, bis die Sauce ganz eingekocht ist, streut dann eine Handvoll Mehl darüber, und läßt es noch so lange kochen, bis es recht schön dunkelbraun ist, gießt dann so viel Fleischbrühe oder Wasser daran, daß es eine recht dicke Sauce giebt; wenn es mit diesem noch $\frac{1}{2}$

Stunde gekocht hat, richtet man das Fleisch auf eine Platte, und gießt die Sauce, wenn vorher das Fett davon abgeschöpft ist, durch einen Schaumlöffel darüber.

15. Gefüllter Boeuf a la mode. Man nehme dazu ein Backenstück, wenigstens 3 bis 4 Pfd. schwer, und zerschneide es in messerrückensdicke Scheiben, die man so viel als möglich ganz zu erhalten sucht. Darauf klopft man jedes Stück nur leicht, damit man sie nicht zerschlage und macht dann folgende Fülle: Man hackt ein Stück mürbes Rindfleisch, etliche ganze Zwiebeln, 15 bis 20 Champignons, 3 bis 4 geschälte Trüffeln, etwas Knoblauch, Chalotten, Zwiebeln und Zitronenschale, dünstet es auf dem Feuer leicht gelb mit Butter, nimmt es in eine Schüssel, fügt ein Stück verwiegte Leber hinzu, thut es, mit einem Stückchen Speck, in einen Mörser, und stößt alles ganz fein; während dem Stoßen mischt man noch Gewürz, als: Nelken, Pfeffer, Muskatnuß und Timian bei, nimmt es wieder in ein Geschirr und rührt das Gelbe von 4 Eiern darunter. Hierauf werden die geschnittenen Blätter Rindfleisch mit der Masse Fingersdick bestrichen, und wieder alle der Ordnung nach auf einander gelegt, daß das fette Blatt wieder oben hin zu liegen kommt; dann bindet man sie mit starkem Bindfaden zusammen, legt sie in eine Casserolle, mit etwas Speck, 1/4 Pfd. verschnittenen rohen Schinken, etliche Chalotten, das Mark von einer Zitrone nebst noch etwas Timian, Esdragon, Pfeffer und ein Lorbeerblatt, gießt so viel Wein daran, daß er darüber geht, deckt es recht gut zu, und stellt es in einen Backofen oder zwischen Kohlen, läßt es 3 bis 4 Stunden langsam dämpfen, während welcher Zeit man es aber fleißig begießen muß, damit es eine schöne Farbe bekommt, und recht mürbe wird. Ist es zu schnell eingekocht, so wird mit Wein wieder nachgeholfen. Ist das Fleisch gut gekocht und hat es eine schöne Farbe, so nimmt man es aus der Casserolle, und mischt einen Eßlöffel voll Mehl in die Sauce, schneidet 4 bis 5 Trüffeln hinzu, gießt noch so viel Wein daran, als eine gute, nicht zu dünne Sauce erfordert, läßt sie kochen, und nachdem

man das Fleisch abgenommen hat, richtet man die Sauce über das Fleisch an, und legt die Trüffel auf dem Fleisch herum.

16. Brustkern mit Meerrettich. Wenn ein Stück Fleisch von ungefähr 4 bis 5 Pfd. gehörig weich gesotten ist, macht man von geriebenem Meerrettich, süßem Rahm und 2 Loth geschälten, fein gestoßenen Mandeln einen etwas dicken Brei, läßt ein Stückchen Butter mit aufkochen, rührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern daran, legt das Fleisch auf eine Platte, streicht Fingersdick von dem Meerrettich darüber, überstreicht es mit geriebener Semmel, gießt etwas zerlassene Butter darauf, stellt es in einen nicht sehr heißen Ofen, und läßt es gelb werden.

17. Lendenbraten als Frikando. Man häutelt ein Stück Lendenbraten und schneidet ihn zu Fingerslangen und Fingersdicken Stückchen, flopft sie und reibt sie mit Salz ein; dann schneidet man von etlichen Semmeln die Rinde ab, schneidet sie ebenfalls zu breiten dünnen Stückchen, so wie auch so viel fetten Speck, als das Brod und Fleisch ist. Dies legt man wechselsweise, aber recht fest, auf einander; dann steckt man 2 Spieße durch, daß es die Form von einem Lendenbraten bekommt, legt ihn nun in eine Casserolle und läßt ihn langsam braten, beträufelt ihn während des Bratens öfters mit zerlassener Butter und Zitronensaft, und wenn er einmal anfängt Farbe zu nehmen, mit saurem Rahm; mit diesem läßt man ihn recht schön hellgelb werden. Vor dem Anrichten bestreut man ihn noch stark mit Parmesan-Käs und läßt es noch schnell ein paarmal auffieden; dann richtet man den Braten auf die Platte und die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

18. Rindsrippen mit Paradisäpfel. Die Rippen werden wie Karminaten zugerichtet und gebraten; nun nimmt man 4 bis 5 Paradisäpfel, drückt den wässerigen Theil davon, schneidet sie in kleine Stücke und dämpft sie in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen geschnittenen Schinken, etlichen Chalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilwurzel, 2 bis

3 Pfefferkörnern, sehr weich, rührt 2 Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt es auch einige Minuten damit dämpfen, gießt gute Fleischbrühe daran, läßt es mit einander zu einer dicken Sauce kochen und treibt sie durch ein Haarsieb; drückt den Saft von einer Zitrone daran, thut eine Messerspitze voll Pfeffer dazu, läßt sie noch ein wenig aufkochen und richtet sie über die Rippen an.

19. Rost-Braten. Man nimmt Rindfleisch vom Rückenstück oder Hochrücken, schneidet selbes 1 Zoll dick, klopft es dünn aus, thut Salz und Gewürz darauf, kehrt es in Butter und geriebener Semmel um, und läßt es auf dem Rost langsam braten; macht eine Sauce von Knoblauch, Zwiebeln und Kapern, ein wenig Essig und geröstetem Mehl, und gießt diese, wenn sie ein wenig gekocht hat, neben herum.

20. Rost-Braten mit Provencer-Öel. Man nimmt ein Rippenstück, schneidet es wie Karminaten, zieht sie wie dieselben vom Knochen ab, klopft sie recht stark, wendet sie in gewiegten Chalotten, Petersil und Salz um, taucht sie auf beiden Seiten in gutes Provencer-Öel, legt sie in ein Geschirr und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man sie auf den Rost und bratet sie schnell, begießt sie aber unter dem Braten noch einmal mit Provencer-Öel; dann legt man sie in eine Casserolle, bestreut sie mit gewiegten Sardellen, gießt etliche Löffel voll Jus (braune Fleischbrühe) und zerlassene Butter darüber, drückt den Saft von einer Zitrone daran, und stellt sie bis zum Anrichten auf heiße Asche.

Zulagen zum Rindfleisch.

1. Blumenkohl. Man puht Blumenkohl, schneidet die Blümchen kurz ab, siedet ihn in gesalzenem Wasser weich, und schüttet ihn in ein Sieb zum Ablaufen; die Hälfte verwiegt man fein, rührt das Selbe von 2 Eiern daran, thut Salz und Muskatnuß und ziemlich Pfeffer

dazu, gießt gutes Del und Essig daran, mischt den zurückgelassenen Blumenkohl darunter und richtet ihn schön auf kleine Teller an.

2. Hartgesottene Eier. Man siedet die Eier hart und thut sie in kaltes Wasser, damit sie sich gut schälen lassen. Dann schneidet man sie zu Rädchen, legt solche zierlich auf einen Teller und überstreut sie mit fein gehacktem Petersil; hierauf verklopft man ein halbes Trinkgläschen voll Provenceröl mit etlichen Löffeln voll Senf; wenn das Del ganz dick ist, rührt man es mit Salz, Pfeffer und ein halbes Trinkgläschen voll guten Esdragon-Essig über die Eier.

3. Gebeizte Rahnen oder rothe Rüben. Man nimmt ganz junge Rahnen, putzt und siedet sie im Wasser weich, nimmt sie heraus und befreit sie von der unreinen Haut, bringt sie in einen Steintopf oder Glas, streut Pfeffer, Salz und Kümmel dazwischen, gießt abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf und läßt sie über Nacht stehen. Will man sie zur Tafel geben, so stellt man sie aufrecht auf die Teller und legt wechselweise hartgesottene Eier darauf herum. Wenn die Rahnen eingebeizt sind, gießt man Del darauf, dann halten sie das ganze Jahr.

4. Schwarzwurzeln mit Brunnkresse. Zuerst putzt man die Wurzeln recht sauber, siedet sie in gesalzenem Wasser weich und schneidet sie der Länge nach so fein als möglich; dann verwiegt man sauber erlesene Brunnkresse, treibt 3 Erdäpfel durch ein Haarsieb oder engen Seier; nun thut man einige Löffel voll Provencer-Del über das Feuer, dünstet eine fein verwiegte Zwiebel darin, thut die Erdäpfel und Kresse, ein wenig Fleischbrühe, etwas Essig und Salz hinzu und richtet dies über die Schwarzwurzeln.

5. Spargeln. Wenn die Spargeln geputzt und in gesalzenem Wasser weich gesotten sind, schneidet man sie zu lauter Zoll lange Stückchen und ordnet sie gehörig auf einem Teller. Nun stößt man ein Stückchen gebratenes Hühner- oder Kapaunenfleisch und treibt es durch ein Haarsieb, schlägt das Gelbe von 1 bis 2 Eiern dazu,

rührt es mit einem halben Gläschen Provencer-Öel, bis es ganz dick ist, thut Pfeffer und Salz und gehackte Petersil hinzu, gießt etliche Eßlöffel voll von dem besten Esdragon-Essig daran und schüttet es über die Spargeln.

III. G e m ü s e.

1. Artischocken. Man schneidet den Artischocken unten am Boden das Grüne, auch die obersten Spitzen der Blätter weg; hernach werden sie so lange in gesalzenem Wasser gesotten, bis sich die Blätter herausziehen lassen; sodann zieht man sie auf einmal heraus, nimmt den Saamen auf dem Boden sauber davon, und kocht sie dann in einer Buttersauce, wie Spargeln. Die Artischocken können auch mit Fleischfülle gefüllt werden.

2. Blaues Kraut. Wenn das Kraut rein gepuzt ist, schneidet man es fein und legt es nebst einem Stück Butter in eine Casserolle, thut Salz und nur wenig Pfeffer dazu, läßt es weich dämpfen, gießt, wenn es bald weich ist, ein Gläschen Wein und ein Stückchen Zucker hinzu, und läßt es mit diesem wieder einkochen. Nun röstet man Kastanien, befreit sie von den Schalen, daß sie, so viel möglich, ganz bleiben, legt sie dann in eine Casserolle, gießt etliche Löffel voll Jus daran, und läßt sie Farbe nehmen. Beim Anrichten werden sie um das Kraut herum gelegt.

3. Blumenkohl. Der Blumenkohl wird abgeschnitten, die Blumen nicht ganz klein von einander getheilt, und die Stücke so sauber als möglich abgeschält; man legt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser, thut ihn mit kochendem Wasser über's Feuer, salzt ihn und läßt ihn nicht zu weich kochen, und macht dann eine Sauce dazu, wie solche No. 62. bei den Spargeln gezeigt wird.

4. Blumenkohl auf andere Art. Wenn der Blumenkohl sauber gepuzt und im Salzwasser halbweich abgesotten ist, weicht man für 1 Kr. Brod in Milch ein,

rührt
ab, t
Schni
Blum
sie mi
se dar
wieder
les zu
schen

5.

für 6
lerer
und r
auf,
in ein
recht
Tuch
ter ge
Kache
dünste
suppe
dünn
ern M
gepuz
seyn
von 1
und l
darau
um d

6.

der B
gesott
tragen
Sauce
Parm
unter
stunde

7.

Blum