

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

II. Rindfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

28. Mark-Knöpflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Ochsenmark, läßt es zergehen, feiet es durch einen Schaumlöffel, rührt 3 ganze Eier hinein, reibt 3 Kreuzergipfel am Reibeisen, rührt sie, nebst Salz und kleingeschnittenem Schnittlauch zu dem Mark, wirft alles recht durcheinander, formirt Knöpflein daraus und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde besonders in Fleischbrühe aufsieden; wenn die Suppe angerichtet ist, so giebt man sie darauf.

29. Saure Rahm-Knöpflein.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 4 Eierdotter recht leicht ab, giebt 5 Kochlöffel voll Rahm, welcher nicht wässerig ist, ein wenig Salz und Grünes dazu, rührt dieses recht untereinander, formirt Knöpflein und kocht sie in guter Fleischbrühe.

30. Reis-Knöpflein.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis verlesen, sauber gewaschen und in $\frac{1}{2}$ Maas Milch recht weich und dick gekocht; dann rührt man 4 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern ab, giebt den gekochten Reis, ein wenig Salz und Grünes dazu, macht es untereinander und formirt Knöpflein daraus, welche man in Fleischbrühe oder Wasser kocht.

II. R i n d f l e i s c h.

1. Rindfleisch auf gewöhnliche Art zu bereiten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch nach Belieben, ist es alt, so klopft man es, ist es jung, so ist das Klopfen nicht nöthig; nachdem setzt man es mit kaltem Wasser

aufs Feuer und schäumt es gut ab, wobei man beobachtet, daß man gegen den Sud fährt, damit die Fette wieder zurückgeht; dann schöpft man die Fette ab, thut Grünes an das Fleisch, wie es beliebt; will man gute Fleischbrühe haben, so muß man gespaltene Beine damit kochen lassen; hat man einen Kalbsschlägel zu einem Braten, so kann man ihn, wenn er reinlich ist, ebenfalls spalten und beim Rindfleisch kochen lassen.

2. Rindfleisch guten Geschmack zu geben.

Man legt ein Stück gutes Rindfleisch in eine eiserne Keine oder Kachel, thut Salz, ein Glas Essig, Lorbeerblätter und ziemlich viel Zwiebeln dazu, gießt Wasser daran, daß es recht weich wird, deckt die Keine zu und läßt es dünsten bis es gelb ist; dann nimmt man Petersilienkraut, Kopfsalat, gelbe Rüben und ein Wirschingköpflein dazu; beim Anrichten legt man das Rindfleisch auf die Platte, das Grüne darum, das Jus durch einen Schaumlöffel darüber und giebt es auf den Tisch.

3. Gedämpftes Rindfleisch.

Man klopft ein fleischiges Stück Rindfleisch recht stark, wäscht es sauber, läßt es wieder ablaufen und spickt es mit Speck und Zitronenschalen. Man kann den geschnittenen Speck vor dem Spicken in untereinander gemischtes Salz, Nägelein und Pfeffer umkehren. Wenn dieses geschehen ist, so legt man in eine Kasserole oder in einen Stollhafen auf den Boden kleine Hölzer, etwa einen halben Finger dick, legt das gespickte Fleisch darauf, salzt es nur wenig, gießt Fleischbrühe und Essig, wenn man will; auch Wein dazu, daß die Brühe im Fußhafen so hoch herauf steht als das Fleisch; dann thut man einige geschälte mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschnitzeln und 1 Stück Speck dazu, und läßt es fest zugedeckt kochen bis es weich ist, hernach gießt man die Brühe herunter, schöpft das Fett davon wieder in das Geschirr, worin das Fleisch gedämpft worden ist, läßt

es heiß werden, bestreut das Stück Fleisch mit Mehl und legt es darein, daß es gelb wird, dann gießt man die vorhergehende Brühe durch einen Seier wieder daran, und läßt es noch eine Zeitlang kochen. Sollte die Sauce nicht braun genug seyn, so kann man ein wenig Zucker daran brennen, welches also geschehen muß: man thut etliche Löffel voll geriebenen Zucker in ein eisernes Pfännlein, gießt einen halben Löffel voll Wasser daran, rührt ihn auf dem Feuer um, bis er anfängt zu schäumen und braun wird; dann gießt man eine Kaffeeschale voll Wasser daran, läßt ihn noch ein wenig sieden und schüttet ihn alsdann an die Sauce. Wer das Saure liebt, kann auch $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten noch ein wenig Essig oder Zitronensaft an die Sauce thun, und hernach das Fleisch mit geschnittenen Zitronenschalen bestreut auf den Tisch geben.

4. Gedämpftes Rindfleisch anderer Art.

Man nimmt 4 Pfd. Rindfleisch von den Rippen, kocht es weich, thut ein wenig Butter in eine Kasserole oder Reine, spaltet 3 Zwiebeln, gelbe Rüben, Selleri, Wurzeln, und dünstet alles in der Butter; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten legt man das Fleisch dazu, gießt ein wenig Fleischbrühe darauf, legt das Fleisch auf die Platte, das Gedämpfte darum, gießt das gut eingekochte Jus durch einen Schaumlöffel darüber und giebt es zur Tafel.

5. Englisches Rindfleisch.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch oder auch ein Rippenstück, dieses muß aber wenigstens 6 bis 8 Pfd. seyn, klopft es recht mürbe, sticht mit einem schmalen Messer Löcher hinein und steckt in einige Löcher länglich geschnittene Stückchen Speck oder frisches Nierenfett, in einige Zitronenschalen und in einige geschälte Chalotten oder andere kleine Zwiebeln, und legt es mit Lorbeerblätter und ein wenig Rosmarien 3 Tage lang in Weinessig. Nachher bratet man es im Deselein, es muß aber immer

mit Butter und ein wenig Fleischbrühe begossen werden, und darf auch nicht geschwind braten. Hernach macht man folgende Sauce darunter: man röstet in einem Stücke zergangener Butter etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb, gießt gute Fleischbrühe daran, thut kleingeschnittene Zitronenschalen dazu, und zu ungefähr einem starken Schoppen Brühe 4 Loth sauber gewaschene, gewiegte oder gehackte Sardellen, Kapern, ein klein wenig Pfeffer, eine geschälte ganze Zwiebel, worin man nur übers Kreuz einen Schnitt macht. Wenn man die Sauce gern sauer hat, kann man auch ein wenig Weinessig oder Zitronensaft daran gießen, läßt es eine gute halbe Stunde kochen und rührt es unter das Fleisch an; diese Sauce kann auch zu gesottenem Rindfleisch gegeben werden.

6. Rollirtes Rindfleisch.

Man nimmt 2 Pfd. Rindfleisch von einem fleischigen Stück, aus diesem schneidet man handbreite, lange Stücklein, klopft es recht, streut auf eine Seite Chalotten, 2 Loth Sardellen und ein wenig Kräuter; dann verwiegt man Petersilie, Schnittlauch, Gewürz und ein wenig Speck fein, füllt jedes Stück Fleisch damit, wickelt es mit Salz und ein wenig Pfeffer auf, bindet es mit einem starken Faden, nimmt Butter in eine Kasserole, legt die gebundenen Stücklein darein, kehrt sie um und läßt sie gelb braten und gießt Fleischbrühe oder Wasser daran; dann nimmt man 3 Löffel voll Mehl in eine Schüssel, rührt es mit kalter Fleischbrühe an, daß es keine Knollen giebt und ein feiner Teig wird, diesen rührt man an die Brühe, worin das rollirte Fleisch gedämpft hat, daß sie die rechte Dicke bekommt, so, daß wenn man darin rührt, die Sauce wie ein dünner Teig am Kochlöffel hängen bleibt. Hat sie die gehörige Farbe nicht, so brennt man ein wenig Zucker daran. Den Faden löst man ab, legt die Stücklein auf eine Platte, richtet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber; wenn man sie sauer haben will, so kann man Zitronensaft oder einen Löffel voll Essig dazu thun;

man kann auch das rollirte Rindfleisch in einem guten Jus geben, aber nicht zu fett, es dient anstatt Beefstaek.

7. Rostbraten auf Wiener Art.

Man nimmt 3 Pfd. Rippen, schneidet sie wie Karbonaden, spickt sie mit Knoblauch, salzt sie und legt sie auf den Rost oder in eine Reine, läßt sie auf beiden Seiten mit Butter auf starkem Feuer braten und giebt sie heiß auf den Tisch.

8. Rostbraten mit Sardellen-Sauce.

Man nimmt ein Lungenstück, klopft es gut in einem Tuche, zieht die Haut ab, spickt es wie einen Hasen, giebt Salz und Gewürz daran, thut es auf eine Platte oder in eine Reine, auf der Platte kann man es in einem Ofen braten; man läßt es recht weich werden, gießt einen Löffel voll Essig und sauern Rahm dazu, dann die Sauce darüber und giebt es heiß auf den Tisch.

9. Gemeiner Rostbraten.

Man bereitet ihn von demselben Fleisch wie die vorher angeführten, klopft und salzt es, bratet es ein wenig in Butter und kehrt es in geriebenem Brod um; dann bratet man es gut auf dem Rost, giebt 2 Loth Sardellen, von 1 Zitrone den Saft, ein wenig gute Fleischbrühe, einen Löffel voll Jus und ein wenig Grünes daran, und giebt es heiß auf den Tisch.

10. Brustkernenstück mit Meerrettig überbraten.

6 Pfd. Brustkernen werden weich gesotten, dann aus der Fleischbrühe genommen, auf eine irdene Platte gelegt, gesalzen, dann mit gutem, dickem Meerrettig 2 Finger dick überzogen; der Meerrettig muß in der Milch gekocht werden, man kann auch Mandeln und 4 Eiergelb darein rühren; dann überstreicht man es mit zerlassener Butter, streut Semmelbröseln darüber, bratet das Brustfleisch mit

dem Ueberstrichenen im Ofen hellgelb und giebt es zur Tafel.

11. Lungenbraten auf deutsche Art.

Man häutelt den Lungenbraten ab, klopft ihn, schneidet runde, 2 gute Messerrücken dicke Stückchen davon, giebt Salz und Gewürz daran und legt sie mit Butter, Zitronensaft und kleingeschnittenen Chalotten und Petersilie in eine flache Pfanne oder Reine, läßt sie 10 Minuten auf starkem Feuer braten; beim Anrichten giebt man einige Löffel voll Jus daran und schnell zum Tisch.

12. Lungen- oder Lendenbraten auf Hasenart.

Man nimmt einen guten Lungenbraten, zieht die Haut davon ab, spickt diesen wie einen Hasen, salzt und würzt ihn, giebt ihn in eine Bratreine mit wenig Essig und läßt ihn auf beiden Seiten gut braten, zuletzt gießt man sauern Rahm darauf, und läßt ihn kurz und gut einkochen. Beim Anrichten legt man ihn auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

13. Gedämpfter Lendenbraten.

Man schneidet von einem Lendenbraten das Fette und Hautige sauber weg, wäscht ihn rein; wenn er gewaschen ist, so spickt man ihn mit Speck. Dann belegt man den Boden einer flachen Kasserole oder eines Fußhasens mit dünnen Scheiben Speck, auf dieses legt man geschnittenes oder gehacktes Rindnierenfett, auf beides gehackte oder gewiegte Chalotten, legt den Lendenbraten darauf, salzt ihn aber nicht stark, deckt ihn fest zu und läßt ihn auf Kohlen langsam dämpfen. Man kehrt ihn öfters um, und wenn er keine eigene Brühe mehr hat und zu braun werden will, gießt man ein wenig Fleischbrühe daran und läßt ihn noch eine Weile darin dämpfen. Eine Stunde vor dem Anrichten röstet man etliche Löffel voll Mehl in heißer Butter oder Schmalz ganz dunkelgelb, thut eine ziemlich fein geschnittene Zwiebel in das Mehl, daß sie nur noch ein wenig mitröstet, rührt das geröstete Mehl mit guter, heißer Fleisch-

brühe an, und thut es zu dem gedämpften Lendenbraten. Man kann auch im Wasser geweichte und an das Feuer gestellte Trüffeln, in Wasser abgesottene und wieder ausgedrückte Morgeln und eingemachte Champignons, oder statt dieser einige Löffel voll Weinessig, etliche Zitronenschalen, ein wenig gestoßene Nägelein und etliche ganze Krametsbeeren nach eines jeden Belieben dazu thun und noch eine Weile kochen lassen, wenn nun der Lendenbraten weich genug ist, so schöpft man mit einem Löffel das Fette herab, legt ihn auf eine Schüssel, richtet die Brühe durch einen Seier darüber und bringt es zu Tisch. Man kann ihn mit Kapern und länglich geschnittenen Zitronenschalen bestreuen und mit ganzen Zitronenscheiben belegen, wenn die Morgeln oder Champignons gekocht worden sind, so nimmt man sie mit einem Löffel aus dem Seier heraus und legt sie auf das Fleisch.

14. Boeuf a la mode.

Man wählt hierzu ein mageres Stück Rindfleisch von 6 Pfd., vom Hinterstück ist es am besten, und klopft es gut; sodann nimmt man dicken Speck, schneidet lange Streifen davon, nimmt Zwiebeln, Chalotten, Zitronenschalen, Basilikum, auch etliche Sardellen, reinigt sie und schneidet alles ganz klein zusammen, wendet jedes dieser Speck-Schnitzeln in diesen gehackten Kräutern um, durchzieht das Stück Fleisch mit den Schnitzeln bis es durchgehends voll ist, man bestreut es auch ein wenig mit Salz, nimmt eine Kasserole oder Rachel, worauf der Deckel gut paßt, belegt den Boden mit groß geschnittenen Zwiebeln, giebt etliche zerschnittene gelbe Rüben, 1 Stückchen Selleri, etliche Schnitzeln Speck dazu und legt die Wurzeln und das Stück Rindfleisch darauf. Das Fleisch wird hin und wieder mit Nägelein besteckt; dann ein Theil Fleischsuppe, Weinessig und ein gutes Glas Wein daran gegeben und gut zugedeckt; man kann auch etliche gedörrte Zwetschgen, wie auch eine schwarze Brodrinde dazu thun. Man läßt es auf geringer Gluth, eigentlich nur

auf glühender Asche 4 oder 5 Stunden langsam dünsten, nimmt das Fleisch heraus, seiet das Fett davon ab, treibt die übrige Sauce durch ein Sieb, läßt dann ein Stückchen Zucker in Fett braun werden, rührt einen Löffel voll Mehl darunter und giebt die Sauce darein; dann legt man das Fleisch wieder hinein und läßt es eine Stunde kochen. Ist dieses nicht genug oder zu dick, so giebt man noch Fleischsuppe und Wein dazu. Dieses Boeuf a la mode muß mit kurzer Sauce angerichtet werden, es kann auch kalt gegeben werden, dann müssen aber die Zwetschgen und Brodrinden davon wegbleiben, und statt deren ein paar Kalbsfüße hinzugefügt werden; hierauf wird es durchseiet und gesalzen, dann kalt darüber gegeben.

15. Boeuf a la mode anderer Art.

Ein Stück Rindfleisch vom Backenstück oder von der Schwanzfeder legt man zweimal 24 Stunden in guten Essig; wenn es zubereitet ist, so klopft man es tüchtig, reibt es mit Pfeffer und Salz ein, hierauf läßt man es eine Stunde liegen, legt dann ein Stückchen geschnittenen geräucherten Speck in eine Kachel, legt dann das Fleisch darauf, thut Selleri, Petersilie und gelbe Rüben dazu; alsdann nimmt man ein wenig Basilikum, bindet es in ein sauberes Tüchlein, legt es, nebst einem Zitronenschnitt, etlichen Lorbeerblättern und einem Stück schwarzer oberer Brodrinde auch zum Fleisch, gießt ein Glas Weinessig und 2 Löffel voll Fleischbrühe daran, thut eine mit Nägeln 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 eine Hand voll 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 dieses noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, richtet man das Fleisch auf eine Platte und gießt die Sauce, wenn das Fett davon abgeschöpft ist, durch einen Schaumlöffel darüber.

16. Boeuf a la mode von Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird vorerst abgehäutelt, dann mit Wurzeln eingerichtet, wie vorher beschriebenes Boeuf a la mode, nur mit dem Unterschiede, daß dieser nicht so lange kochen darf, weil dieses Fleisch ohnehin mürbe ist. Wenn er weich gekocht ist, kommt er aus der Sauce auf eine Platte, flache blecherne Schüssel oder Brodpsanne, dann wird ein ganz feines Beschamell, gleich einem dünnen Rindsmuß von 1 Maas süßen Rahm gemacht, eine Hand voll fein gestoßene Mandeln nebst 4 Eierdottern darcin gerührt, der Lendenbraten mit diesem Beschamell überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen und einen Messerrücken dick mit aufgeriebenem Parmasankäse bestreut, endlich stellt man ihn in einen nicht gar heißen Ofen, bis er ganz gelbe Krusten bekommt. Vor dem Anrichten giebt man Sauce, welche auf dieselbe Art, wie die vorige zubereitet wird, dazu, gießt sie auf die gehörige Platte, legt sodann den Lendenbraten darauf und giebt ihn zur Tafel.

17. Boeuf a la mode ordinär zu bereiten.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch, salzt und würzt es mit Nägelein, Pfeffer und verschiedenen andern Gewürzen, legt es in eine Keine und giebt etwas Zwiebeln, gelbe Rüben und etliche Lorbeerblätter dazu; alsdann gießt man Bieressig darauf und läßt es zugedeckt weich kochen, läßt auch eine gute Hand voll Brodrinden damit weich kochen, oder giebt vor dem Anrichten geröstetes Mehl daran, wenn es gut verkocht ist, so giebt man es mit der Sauce zur Tafel.

18. Ochsenzunge zu bereiten.

Man wäscht die Zunge, reibt sie mit Salz, daß sie recht rein wird, siedet sie dann recht weich in Salzwasser, zieht die weiße Haut ab, schneidet sie in der Mitte der Länge nach auseinander, und macht eine Sauce von Jus, daß sie kastanienbraun aussieht; dann dämpft man Kno-

chen, wenn man einen Kalbsschlägel hat, kann man das lange Bein dämpfen mit Zwiebeln, Wurzeln, Küchenkräutern, Lorbeerblättern und Gewürz, wie man es liebt, wenn es schön gelb ist, gießt man Fleischbrühe daran, rührt einen Teig von 3 Kochlöffel voll Mehl darein, läßt die Sauce durch ein Sieb laufen, giebt 2 Loth fein gewiegte Sardellen und 1 Loth Kapern in die durchgetriebene Sauce, legt die Zunge hinein und eine Brodrinde dazu; fehlt es der Sauce an Farbe, so giebt man gebrannten Zucker daran; man kann auch statt der Sardellen, Häringe nehmen.

19. Gesalzene Zunge.

Man wäscht die Zunge, daß der Schleim davon geht, salzt sie, thut sie in eine Schüssel, verklopft sie fein mit Salz und Salpeter, damit die Zunge roth wird, giebt Gewürz daran wie an Schweinefleisch: Koriander, Pfeffer, Wachholderbeeren, Ingwer, Chalotten, Lorbeerblätter und etwas Wasser, damit das Salz geschwinder schmilzt, bei warmer Witterung kann sonst die Zunge stinkend werden, bis das Salz vergangen ist; wird die Zunge hart, so ist sie genug gesalzen. Will man sie nicht gleich gebrauchen, so hängt man sie in den Rauch; man thut am Besten, wenn man mehrere zusammen auf diese Art besorgt, will man sie nachher gebrauchen, so kocht man sie weich, löst die Haut davon ab, läßt sie kalt werden, legt sie auf eine Platte und garnirt sie mit Petersilie.

20. Gefüllte Zunge.

Man siedet die Zunge in Salzwasser recht weich, zieht die Haut ab, schneidet sie der Länge nach und macht eine Höhlung darein; dann macht man eine Fülle von Sardellen, Kapern, Chalotten, Petersilie und Zitronenschnitzeln, welches alles fein verwiegt und in frischer Butter gedämpft werden muß, giebt ein wenig geriebenes Brod, 2 Eier und ein wenig Salz dazu, rührt dieses auf dem Feuer, bis es ein wenig dick ist, füllt dann die Zunge

damit, welche man in eine Reine oder in einen Deselein auf eine irdene Platte legt, macht dann eine Wildpret-Sauce mit einigen Wachholderbeeren und gießt sie daran.

21. Gespickte Zunge.

Man siedet die Zunge ab wie die vorhergehenden, zieht die Haut ab, spickt sie mit kleingeschnittenem Speck, legt die Zunge in gutes Jus, worin zuvor ein anderer Braten gebraten ist, läßt sie schön gelb werden, giebt Lorbeerblätter, Basilikum, Chalotten, Esdragon und andere Gartenkräuter daran, legt die Zunge auf die Platte, rührt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber an, und giebt sie heiß auf den Tisch.

22. Zunge in süßer Sauce.

Man siedet die Zunge ebenfalls wie die obigen, bereitet sie auf die Platte, macht eine Hagebutten-Sauce oder eine Sauce von Sibeben, Rosinchen, mit Wein und Zucker gekocht, Zitronen, mit 1 Kochlöffel voll Mehl einen Teig darein gerührt, dieses gut gekocht und über die Zunge angerichtet.

23. Zunge auf dem Rost gebraten.

Man reinigt und kocht die Zunge wie schon beschrieben, schneidet sie der Länge nach auseinander und bestreicht sie mit Butter; dann nimmt man Petersilie, Chalotten und sonstige Gartenkräuter, Salz nach Belieben, bestreut die Zunge damit, legt sie auf den Rost oder in eine flache Reine und kehrt sie darin um; man kann sie zu Gemüse geben.

B e i l a g e n z u m R i n d f l e i s c h.

1. Borasch mit Essig und Del.

Man wäscht den Borasch, schneidet ihn, drückt ihn aus, giebt Salz, Pfeffer, Essig und Del daran, und macht ihn mit einem hölzernen Besteck durcheinander.

2. Gurken zu bereiten.

Man nimmt Gurken, die noch nicht viel Kerner haben, schält sie, schneidet sie in runde Scheiben, salzt sie, giebt kleingeschnittene Petersilie daran, wirft sie mit Essig und Del recht untereinander und streut Pfeffer oben darauf.

3. Meerrettig.

Man reinigt und wäscht eine Meerrettigwurzel, reibt sie auf dem Reibeisen ganz fein; dann läßt man Butter in einer irdenen Reine zergehen, giebt 1 Löffel voll Mehl daran, rührt dieses mit guter Fleischbrühe an, thut den Meerrettig darein und läßt ihn gut kochen; vor dem Anrichten giebt man 1 Löffel voll süßen Rahm dazu.

4. Meerrettig mit Milch.

Man reinigt und wäscht, wie oben, den Meerrettig und reibt ihn fein; läßt Butter in einer Reine zergehen, rührt 1 Löffel voll Rahm daran, rührt dieses zart auf dem Feuer, giebt den geriebenen Meerrettig dazu, nebst 3 Lth. feingestohlenen Mandeln, Zucker, etwas Salz und läßt ihn kochen; beim Anrichten rührt man das Gelbe von 1 Ei und etwas guten Rahm darein und giebt ihn recht heiß auf den Tisch.

5. Meerrettig mit Brod oder Gipsel.

Man bereitet den Meerrettig wie oben; wenn er gerieben ist, nimmt man Butter, etwas Mehl, geriebenes mürbes Brod oder Gipsel, den Meerrettig, und kocht dieses in guter Fleischbrühe. Will man ihn scharf haben, so giebt man, wenn er gerieben ist, 3 Löffel voll frisches Wasser daran.

6. Meerrettig mit Essig und Del.

Man reinigt den Meerrettig, reibt ihn mit Gipsel oder mürbem Brod, und rührt ihn mit Essig, Del und ein wenig Zucker an; will man den Zucker weglassen, so nimmt man Salz und Pfeffer daran.

7. Sardellen-Sauce.

Man nimmt 1 Hand voll Chalotten, schält sie und wiegt sie fein; dann nimmt man Butter, läßt sie heiß werden, thut 1 Löffel voll gestoßenen Zucker darein, läßt dieses braun braten, thut die Chalotten darein und gießt 1 Löffel voll Wasser darauf, damit sich der Zucker besser auflöst und läßt es kochen; dann rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl in die Chalotten, giebt Fleischbrühe, 1 Glas Wein, 3 Loth Sardellen, welche ausgegräthet und gewiegt sind, daran, läßt es ein wenig kochen und giebt Salz und Gewürz nach Belieben daran. Man kann die Sauce, wenn sie bedachtsam gemacht wird, zu mehreren Sorten Fleisch, wie auch zu Dachsen, Schaafs- und Kälberzungen gebrauchen.

8. Sardellen-Sauce mit Senf.

Man nimmt 2 Loth Sardellen, 4 hartgekochte Eierdotter, Petersilie, Esdragon und Zwiebeln, wiegt alles recht fein, thut es in eine Schüssel und rührt es mit Senf, Del und Essig an; diese Sauce wird auch zu kaltem Braten und Forellen gegeben.

III. G e m ü s e.

1. Artischocken.

Man schneidet von den Artischocken unten am Boden das Grüne, auch die obersten Spitzen der Blätter weg; hernach werden sie so lange in gesalzenem Wasser gesotzen, bis sich die Blätter herausziehen lassen; sodann zieht man sie auf einmal heraus, nimmt den Saamen auf dem Boden sauber davon, und kocht sie in einer Buttersauce