

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

1. Rindfleisch auf gewöhnliche Art zu bereiten

[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