

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

2. Rindfleisch guten Geschmack zu geben

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

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