

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

3. Gedämpftes Rindfleisch

[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



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 Schalotten 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