

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

4. Gedämpftes Rindfleisch anderer Art

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

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