

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

5. Englisches Rindfleisch

[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

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;