

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

6. Rollirtes Rindfleisch

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

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;

man kann auch das rollirte Rindfleisch in einem guten Jus geben, aber nicht zu fett, es dient anstatt Beefstaek.

### 7. Rostbraten auf Wiener Art.

Man nimmt 3 Pfd. Rippen, schneidet sie wie Karbonaden, spickt sie mit Knoblauch, salzt sie und legt sie auf den Rost oder in eine Reine, läßt sie auf beiden Seiten mit Butter auf starkem Feuer braten und giebt sie heiß auf den Tisch.

### 8. Rostbraten mit Sardellen-Sauce.

Man nimmt ein Lungenstück, klopft es gut in einem Tuche, zieht die Haut ab, spickt es wie einen Hasen, giebt Salz und Gewürz daran, thut es auf eine Platte oder in eine Reine, auf der Platte kann man es in einem Ofen braten; man läßt es recht weich werden, gießt einen Löffel voll Essig und sauern Rahm dazu, dann die Sauce darüber und giebt es heiß auf den Tisch.

### 9. Gemeiner Rostbraten.

Man bereitet ihn von demselben Fleisch wie die vorher angeführten, klopft und salzt es, bratet es ein wenig in Butter und kehrt es in geriebenem Brod um; dann bratet man es gut auf dem Rost, giebt 2 Loth Sardellen, von 1 Zitrone den Saft, ein wenig gute Fleischbrühe, einen Löffel voll Jus und ein wenig Grünes daran, und giebt es heiß auf den Tisch.

### 10. Brustkernenstück mit Meerrettig überbraten.

6 Pfd. Brustkernen werden weich gesotten, dann aus der Fleischbrühe genommen, auf eine irdene Platte gelegt, gesalzen, dann mit gutem, dickem Meerrettig 2 Finger dick überzogen; der Meerrettig muß in der Milch gekocht werden, man kann auch Mandeln und 4 Eiergelb darein rühren; dann überstreicht man es mit zerlassener Butter, streut Semmelbröseln darüber, bratet das Brustfleisch mit