

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

7. Rostbraten auf Wiener Art

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

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