

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

10. Brustkernen mit Meerrettig überbraten

[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 Beefstaef.

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

dem Ueberstrichenen im Ofen hellgelb und giebt es zur Tafel.

11. Lungenbraten auf deutsche Art.

Man häutelt den Lungenbraten ab, klopft ihn, schneidet runde, 2 gute Messerrücken dicke Stückchen davon, giebt Salz und Gewürz daran und legt sie mit Butter, Zitronensaft und kleingeschnittenen Chalotten und Petersilie in eine flache Pfanne oder Reine, läßt sie 10 Minuten auf starkem Feuer braten; beim Anrichten giebt man einige Löffel voll Jus daran und schnell zum Tisch.

12. Lungen- oder Lendenbraten auf Hasenart.

Man nimmt einen guten Lungenbraten, zieht die Haut davon ab, spickt diesen wie einen Hasen, salzt und würzt ihn, giebt ihn in eine Bratreine mit wenig Essig und läßt ihn auf beiden Seiten gut braten, zuletzt gießt man sauern Rahm darauf, und läßt ihn kurz und gut einkochen. Beim Anrichten legt man ihn auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

13. Gedämpfter Lendenbraten.

Man schneidet von einem Lendenbraten das Fette und Hautige sauber weg, wäscht ihn rein; wenn er gewaschen ist, so spickt man ihn mit Speck. Dann belegt man den Boden einer flachen Kasserole oder eines Fußhasens mit dünnen Scheiben Speck, auf dieses legt man geschnittenes oder gehacktes Rindnierenfett, auf beides gehackte oder gewiegte Chalotten, legt den Lendenbraten darauf, salzt ihn aber nicht stark, deckt ihn fest zu und läßt ihn auf Kohlen langsam dämpfen. Man kehrt ihn öfters um, und wenn er keine eigene Brühe mehr hat und zu braun werden will, gießt man ein wenig Fleischbrühe daran und läßt ihn noch eine Weile darin dämpfen. Eine Stunde vor dem Anrichten röstet man etliche Löffel voll Mehl in heißer Butter oder Schmalz ganz dunkelgelb, thut eine ziemlich fein geschnittene Zwiebel in das Mehl, daß sie nur noch ein wenig mitröstet, rührt das geröstete Mehl mit guter, heißer Fleisch-