

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Gedämpfter Lendenbraten

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

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-

brühe an, und thut es zu dem gedämpften Lendenbraten. Man kann auch im Wasser geweichte und an das Feuer gestellte Trüffeln, in Wasser abgesottene und wieder ausgedrückte Morgeln und eingemachte Champignons, oder statt dieser einige Löffel voll Weinessig, etliche Zitronenschalen, ein wenig gestoßene Nägelein und etliche ganze Krametsbeeren nach eines jeden Belieben dazu thun und noch eine Weile kochen lassen, wenn nun der Lendenbraten weich genug ist, so schöpft man mit einem Löffel das Fette herab, legt ihn auf eine Schüssel, richtet die Brühe durch einen Seier darüber und bringt es zu Tisch. Man kann ihn mit Kapern und länglich geschnittenen Zitronenschalen bestreuen und mit ganzen Zitronenscheiben belegen, wenn die Morgeln oder Champignons gekocht worden sind, so nimmt man sie mit einem Löffel aus dem Seier heraus und legt sie auf das Fleisch.

14. Boeuf a la mode.

Man wählt hierzu ein mageres Stück Rindfleisch von 6 Pfd., vom Hinterstück ist es am besten, und klopft es gut; sodann nimmt man dicken Speck, schneidet lange Streifen davon, nimmt Zwiebeln, Chalotten, Zitronenschalen, Basilikum, auch etliche Sardellen, reinigt sie und schneidet alles ganz klein zusammen, wendet jedes dieser Speck-Schnitzeln in diesen gehackten Kräutern um, durchzieht das Stück Fleisch mit den Schnitzeln bis es durchgehends voll ist, man bestreut es auch ein wenig mit Salz, nimmt eine Kasserole oder Rachel, worauf der Deckel gut paßt, belegt den Boden mit groß geschnittenen Zwiebeln, giebt etliche zerschnittene gelbe Rüben, 1 Stückchen Selleri, etliche Schnitzeln Speck dazu und legt die Wurzeln und das Stück Rindfleisch darauf. Das Fleisch wird hin und wieder mit Nägelein besteckt; dann ein Theil Fleischsuppe, Weinessig und ein gutes Glas Wein daran gegeben und gut zugedeckt; man kann auch etliche gedörrte Zwetschgen, wie auch eine schwarze Brodrinde dazu thun. Man läßt es auf geringer Gluth, eigentlich nur