

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

17. Boeuf a la mode ordinair zu bereiten

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

16. Boeuf a la mode von Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird vorerst abgehäutelt, dann mit Wurzeln eingerichtet, wie vorher beschriebenes Boeuf a la mode, nur mit dem Unterschiede, daß dieser nicht so lange kochen darf, weil dieses Fleisch ohnehin mürbe ist. Wenn er weich gekocht ist, kömmt er aus der Sauce auf eine Platte, flache blecherne Schüssel oder Brodpsanne, dann wird ein ganz feines Beschamell, gleich einem dünnen Rindsmuß von 1 Maas süßen Rahm gemacht, eine Hand voll fein gestoßene Mandeln nebst 4 Eierdottern darcin gerührt, der Lendenbraten mit diesem Beschamell überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen und einen Messerrücken dick mit aufgeriebenem Parmasankäse bestreut, endlich stellt man ihn in einen nicht gar heißen Ofen, bis er ganz gelbe Krusten bekommt. Vor dem Anrichten giebt man Sauce, welche auf dieselbe Art, wie die vorige zubereitet wird, dazu, gießt sie auf die gehörige Platte, legt sodann den Lendenbraten darauf und giebt ihn zur Tafel.

17. Boeuf a la mode ordinär zu bereiten.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch, salzt und würzt es mit Nägelein, Pfeffer und verschiedenen andern Gewürzen, legt es in eine Keine und giebt etwas Zwiebeln, gelbe Rüben und etliche Lorbeerblätter dazu; alsdann gießt man Bieressig darauf und läßt es zugedeckt weich kochen, läßt auch eine gute Hand voll Brodrinden damit weich kochen, oder giebt vor dem Anrichten geröstetes Mehl daran, wenn es gut verkocht ist, so giebt man es mit der Sauce zur Tafel.

18. Ochsenzunge zu bereiten.

Man wäscht die Zunge, reibt sie mit Salz, daß sie recht rein wird, siedet sie dann recht weich in Salzwasser, zieht die weiße Haut ab, schneidet sie in der Mitte der Länge nach auseinander, und macht eine Sauce von Jus, daß sie kastanienbraun aussieht; dann dämpft man Kno-