

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Rindfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

83. Marinade cuite.

Man legt etwa einen Vierling Butter in eine Casserole, zerschneidet 3 bis 4 Gelbrüben, 4 Zwiebeln und ein garnirtes Bouquet, passirt dieses alles auf dem Feuer, mit etwa einem Eßlöffel voll Mehl, das man daran thut, nebst einem Glas voll guten Essig, und 2 oder 3 großen Löffel voll guter Fleischbrühe, Salz und Pfeffer; man läßt diese Marinade etwa drey Viertelsunden auf einem gelinden Feuer mit einander kochen, gießt sie dann durch ein Haarsieb, und gebraucht sie zu den Speisen; man kann auch Velouté oder Sauce tournée dazu thun.

84. Backteig.

Man nimmt in eine Schüssel etwa ein Messlein Mehl, sechs rohe Eyerdotter, 2 Eßlöffel voll feines Baumöhl, ein Stückchen Butter in der Größe eines Eyes, die man vorher schmelzen läßt, Pfeffer und Salz, doch sehr wenig, und ein Glas Bier; zerrührt diesen Teig wohl, daß es keine Klöße gibt; ist er zu dick, so thut man ein wenig Butter dazu: doch giebt man acht, daß er nicht zu dünn werde; dann peitschet man 2 oder 3 Eyerweiß, wie für Zwieback, und mengt sie mit dem Teig und gebraucht ihn. Man kann auch guten weißen Wein oder Milch dazu nehmen.

Fest kommen wir an die Fleischarten, welche die Ragouts und den ersten Gang oder die Entrées ausmachen.

Rindfleisch.

Es ist schon vorher gesagt worden, welches die besten Stücke des Ochsen sind, um als Rindfleisch dienen zu können; von der Art, wie es soll geschäumt und gefocht werden, ist auch schon gesprochen worden; es bleibt also nur noch übrig zu zeigen, wie es gut garnirt werden soll.

1. Die

1. Die große Wadelrube.

Um ein großes Suppen-Relevé zu machen, nimmt man ein Stück Wadelrube von 20 bis 25 Pfund und schneidet es etwas länglicht, nimmt dann die meisten Knochen heraus und umbindet es mit einem Bindfaden, damit es ganz bleibe und schön auf der Platte liege; man legt gewöhnlich krauses Petersilien darum her, auch kleine Pastetchen, ganz gekochte Kohlstöcke, mit kleinem Speck, oder ganz große rothe Gelbrüben und schön rund geschnittene weiße Rüben, große glacierte Zwiebeln, gießt gute spanische Sauce dazu, und glaciert das Rindfleisch etwas leicht. Man kann auch, wenn man keine Sauce hat, die Brühe nehmen, worin die Gemüse und das geräucherte Fleisch oder der kleine Speck gekocht wurde, ein wenig Mehl rösten und eine Sauce machen.

2. Miroton de Bœuf.

Hat man viel gekochtes Rindfleisch übrig, so nimmt man solches und schneidet es in Stücke, wie ein großer Thaler, auch größer, und in der Dicke eines kleinen Fingers, legt es schön rund umher auf eine Platte, wie Cotelettes, bestreut es mit fein gehacktem Petersilien, wärmt es langsam in einem Backofen oder auf einem Rechaud, und servirt es mit guter Brühe oder Consommé.

3. Garniture um das Rindfleisch.

Man nimmt 2 ganze Köpfe Kraut oder Kohl, brühet dieselben und bindet sie, daß sie ganz bleiben, wie bey der Suppe, nimmt hernach 10 oder 12 ganz große Gelbrüben, die man entweder ganz, oder wenn sie zu dick sind, in die Hälfte schön glatt schneidet, auch eben so viel weiße Rüben, denen man die nemliche Form gibt, und brüht sie im siedenden Wasser; nachdem sie im kalten Wasser wieder erfrischt sind, setzt man sie mit 6 Mairichlöffel voll guter Coulis und eben so viel Consommé zum Feuer, und läßt sie langsam mit einander kochen; dann macht man eine Sauce von der Brühe, worin sie gekocht worden sind; nur muß man acht geben daß die Rüben schön ganz bleiben; auch glaciert man große Zwiebeln dazu; dieses alles vermischt man mit einander, legt es symmetrisch um das Rindfleisch, und servirt es.

4. Das große Nierenstück.

Man nimmt das ganze Nierenstück, schneidet den Lummel unten heraus, wovon man eine schöne Entrée machen kann, heint das Stück so gut als möglich aus, doch so, daß es eine gute Form behalte, setzet es zu wie voriges, schäumt und kocht es wie die andern; man kann es selbst den Tag vorher ans Feuer setzen, um sich Brühe für die Saucen und Entrées zu verschaffen; dann nimmt man das Nierenstück, wenn es kalt geworden, gibt ihm eine schöne Form, wickelt es in eine Serviette sauber ein, thut es in eine Braisière, gießet etwas Brühe, auch etwas Fleischbrühfett dazu und wärmt es ganz langsam; ist es gut warm, so hält man den Deckel einer Casserole darunter, um das Stück ganz zu erhalten, garnirt und glacirt es wie oben gesagt, und trägt es dann auf.

5. Die Gans.

Man giebt ihr eine schöne runde Form, spickt sie, kocht sie mit einer Flasche Madera- oder Malaga-Wein, garnirt und glacirt sie mit großen Gelbrüben und servirt sie. Man nimmt auch die Gans in ihrer Größe, nur daß sie oben etwas fett seye, spickt sie mit Nierenfett, oder mit dickem Speck, bindet sie gut und servirt sie mit obengenannter Garniture. Man kann dieses nemliche Stück Rindfleisch auch en surprise serviren; man läßt es den Tag vorher kochen, macht in den obern Theil ein rundes Loch, worein man eine Entrée thun kann, behält aber das obere dünne Fleisch um das Ragout zu maskiren und zu bedecken; schneidet hernach den Rest des Fleisches in große Würfel, die man in eine sehr kräftige spanische Sauce thut, und wärmt dann das große Stück auf die nemliche Art, wie das Nierenstück; im Augenblick da man es serviren will, thut man das Ragout hinein, deckt es mit dem breit herausgeschnittenen Stück Rindfleisch zu, glacirt es und thut eine gute eingekochte spanische Sauce darunter.

6. Der Rinds-Bug.

Man kann sich dessen wohl auch bedienen, aber er erhält sich nie so gut ganz, und hat keine schöne Form, wegen der vielen Knochen und Nerven.

7. Die Rinds-Brust.

Man nimmt eine schöne Rinds-Brust, schneidet die meisten Beine heraus, läßt den Brustkern daran, und bindet sie schön viereckigt, kocht sie und servirt sie mit Petersilien garnirt, oder mit Gemüse, oder à la Saint-Ménéhould. Man kann sie auch den Tag vorher kochen lassen, doch nicht so stark wie sie gewöhnlich servirt wird; man läßt sie kalt werden, giebt ihr eine schöne Form und pannirt sie hernach wie Cotelettes; man nimmt nemlich einen Pinsel, bestreicht das Rindfleisch mit wohl geschmolzener Butter und bestreuet es mit fein geriebenem Brod, daß es eine schöne Kruste bekomme, und ehe man das Fleisch servirt, wärmt man es in einem Backofen, daß es ganz mürbe werde und eine schöne Farbe bekomme, und servirt es mit einer gut eingekochten spanischen Sauce.

8. Der vordere Theil der Rippen.

Man beint das Stück gut aus, besonders den Rückgrath und die Spitze der Rippen, bindet es schön, läßt es gut kochen und servirt es, garnirt oder nicht.

9. Der Ochsen-Gaumen.

Des Ochsenгаumens bedient man sich in der guten Küche zu sehr geschmackvollen Speisen; man läßt ihn 5 bis 6 Stunden im lauen Wasser liegen, das man zuweilen ändert; brüht ihn dann im siedenden Wasser bis die obere Haut weggeht, die alsdann mit dem Messer reinlich abgeschaben wird, und thut ihn wieder in frisches Wasser, schneidet alles schwarze Fleisch davon und hält ihn rein; bereitet hernach ein Blanc (siehe Blanc), worin man ihn 4 bis 5 Stunden kochen läßt, oft auch länger: denn er ist manchmal hart zu kochen, daher muß man öfters fühlen ob er weich genug ist; man thut ihn hernach vom Feuer und bewahrt ihn in seiner Brühe zu weiterm Gebrauch auf.

10. Ochsen-Gaumen mit Rahm-Sauce.

Wenn die Gaumen weich gekocht sind, so legt man sie trocken und schneidet sie in der Form eines kleinen Thalers, oder viereckigt, in der nemlichen Größe, thut sie in eine gute Rahmsauce und servirt sie.

11. Ochsen-Gaumen auf deutsche Art.

Man nimmt die Gaumen aus dem Blanc, wie die vorigen, und schneidet sie in der nemlichen Größe, nimmt alsdann gute eingekochte Velouté oder Sauce tournée, thut eine Liaison von 2 Eyer darein, die man durch ein Etamine passirt, und ein wenig fein gehacktes Petersilien, kehrt die Gaumen gut darin herum, und wenn sie warm sind, so servirt man sie.

12. Ochsen-Gaumen in Sardellen-Butter.

Wenn die Gaumen gut gekocht sind, so schneidet man sie in der nemlichen Größe, wie schon vorher gesagt, und passirt eine gut eingekochte spanische Sauce durch ein Etamine; wenn sie dann recht heiß ist, so thut man die Gaumen darein, mit einem Stückchen Sardellen-Butter, in der Größe eines halben Eyes, kehrt es mit der Sauce und den Gaumen herum, und giebt wohl acht, daß es nicht mehr koche, damit die Butter nicht gerinne.

13. Ochsen-Gaumen à la Lyonnaise.

Wenn die Gaumen zubereitet und geschnitten sind wie die vorigen, so thut man sie in eine Purée von Zwiebeln, oder in durchgestrichene Zwiebeln in einer braunen Sauce; man läßt sie aber nicht kochen.

14. Croquettes, oder gebackene Knöpflein.

Man nimmt die Gaumen, wenn sie schön trocken sind und schneidet sie in ganz kleine viereckigte Stückchen; dann nimmt man Velouté oder Sauce tournée, die man eine halbe Stunde auf einem starken Feuer einkochen läßt, indem man sie immer herumrührt; gießt von Zeit zu Zeit etwa einen halben Schoppen guten süßen Milchrahm daran, daß sie gut marktigt werde; ist sie dann dick genug eingekocht, so thut man die ganz klein geschnittenen Gaumen darein; ist die Sauce etwas dünn, so thut man noch 2 bis 3 Eyerdotter dazu; wenn dieses alles wohl vermengt ist, so nimmt man einen Eßlöffel voll dieser Gaumen, läßt sie auf einer Platte erkalten, und wenn man sie in der Hand formiren kann, so giebt man ihnen eine runde oder längliche Gestalt, pannirt sie mit Brosaamen sehr weiß und rein, wie

Cotelettes, sorgt daß die Brofsamen wohl daran halten, und zieht sie noch einmal durch 5 oder 6 Eyer, die man wie zu einem Eyerfuchen, gelb und weiß unter einander zerschlägt, und gibt acht, daß das Brod im backen eine schöne Kruste behalte; thut sie in heiße gesottene Butter, oder auch halb Schmalz und halb gesottene Butter, backt sie und garnirt sie oben mit schön ausgebackenem Petersilien, und servirt sie.

15. Bœuf à la mode.

Zu diesem Gebrauch kann man jedes Stück des Rindes anwenden; man spickt das Stück, das man dazu nehmen will, mit dickem Speck, thut es entweder in eine Casserole, die gut bedeckt ist, oder in ein erdenes Gefäß, mit 3 Gelbrüben, etlichen Zwiebeln, wovon eine mit 4 bis 5 Nägelein gespiet ist, etwas Knoblauch, 2 Kalbsfüße, ein gut garnirtes Bouquet, auch etwas Salz und Pfeffer, etwa 4 Gläser Wasser und einen Schoppen guten Wein, läßt dieses etwa 4 Stunden kochen, auch länger; wenn es dick genug ist, so servirt man es mit dem Gemüse das mitgekocht wurde.

16. Ochsenwadel.

Man zerschneidet den Ochsenwadel Gleichweise, läßt ihn im lauen Wasser 2 Stunden beym Feuer stehen, brüht ihn dann im siedenden Wasser eine Viertelstunde gut ab, setzt ihn mit einer Braise auf ein gelindes Feuer, und läßt ihn 3 oder 4 Stunden kochen, bis er weich genug ist; richtet ihn dann an und servirt ihn mit ganzen Lattichköpfelein, wie sie zur Garniture genommen werden; oder mit Kohl und kleinem Speck; mit glacierten Zwiebeln; mit schön geschnittenen rothen Gelbrüben; mit weißen Rüben; mit einer guten spanischen Sauce; mit einer Sauce tomate; mit durchgestrichenen Gelbrüben; mit Linsen, braunen Zwiebeln, oder auch mit grünen Erbsen.

17. Ochsenwadel à la Saint-Ménéhould.

Man nimmt den Wadel, wenn er gekocht ist, kehrt man ihn in heißer Butter um, bestreut ihn mit etwas Pfeffer und Salz, passirt ihn zweymal wie Cotelettes, legt ihn hernach auf den Rost oder noch besser auf ein Tortenbecken, thut ihn in den Backofen bis die Kruste etwas braun ist, und servirt ihn dann mit einer dazu beliebigen Sauce.

18. Ochsen-Hirn.

Man nimmt ein oder mehrere Hirne, legt sie etwa 2 Stunden in laues Wasser, reinigt die Häutlein und das geronnene Blut wohl davon, kühlt sie im kalten Wasser gut ab, daß sie schön weiß bleiben; man kann sie mit etwas Essig und Wasser brühen, dann werden sie noch weißer; thut sie dann in eine Casserole zwischen 2 Speckbarden, nebst etlichen Zwiebeln, Gelbrüben und einem garnirten Bouquet; läßt sie etwa eine halbe Stunde kochen, legt sie dann trocken und servirt sie, entweder mit schwarzer Butter und gebacknem Petersilien, oder mit einer Sauce en matelote, mit vielen kleinen Zwiebeln garnirt.

19. Die Kinds-Zunge.

Man nimmt eine Kinds-Zunge, legt sie etliche Stunden in laues Wasser, damit das Blut und der Schleim davon geht, brüht sie dann etwa eine Viertelstunde, läßt sie hernach wieder erkalten und legt sie trocken, reinigt sie von den Beinen und von der Kehle, und spickt sie mit Spickspeck, der in der Dicke und Länge eines Fingers geschnitten wird, und vorher wohl mit fines herbes und Gewürz bestreuet wurde; wenn sie gut gespickt ist, so setzt man sie in einer Casserole zum Feuer, zwischen Speckbarden, mit etlichen Abschnitten von Rind-, Kalb- oder Hammelfleisch, etlichen Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblättern, Kimian und Nägelein, gießt Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, und läßt sie 4 oder 5 Stunden kochen bis sie weich ist; ist sie gut gekocht, so schält man die Haut davon, legt sie in die Mitte einer Platte, schneidet sie der Länge nach durch, daß sie Herzförmig werde, und servirt sie mit einer Sauce piquante, wozu man rundgeschnittene kleine Gurken thut. Oder auch wenn man keine gezogene Sauce hat, so röstet man Mehl schön braun, nimmt die Brühe dazu, worin die Zunge gekocht wurde, und schneidet kleine eingemachte Gurken darein; oder auch die Ingredienzen einer Sauce hachée, mit etwas Capern und Sardellen wohl-gewürzt.

20. Kinds-Zunge en matelote.

Man kann sie auch en matelote machen, mit vielen kleinen in der Butter passirten Zwiebeln; nimmt dann ein Glas rothen

Wein, und die Brühe worin die Zunge gekocht wurde, mit etwas geröstetem Mehl, aus welchem man eine Sauce bereitet; oder statt den Zwiebeln nimmt man Schwämmchen. Man kann die gekochte Zunge auch gut glacieren und auf gekochtem Spinat serviren; oder mit gedrehten Gelbrüben en hochepoi; oder auch en papillotes. Wenn nemlich die Zunge gut gekocht ist, so schneidet man sie in Stücke, in der Größe einer Cotelette, legt diese auf eine Platte in ein Apparat, wie für Cotelettes en papillotes, läßt sie in selbigem erkalten, legt auf jede Seite ein Stückchen Speck, wickelt sie hernach in ein doppeltes Papier ein, das man gut mit Oehl bestreicht, damit die Sauce nicht heraus laufe, legt sie dann auf den Rost, auf ein sehr gelindes Feuer, läßt sie braten und servirt sie mit etwas hellem Jus.

21. Rinds-Zunge en atelet.

Wenn die Zunge gekocht ist, so schneidet man sie in zwey Finger breite Stückchen, mit eben so viel kleinem magern Speck, der auch gekocht und in ähnlicher Größe geschnitten wird, legt solches auf eine erdene Platte, gießt eine gute dick eingekochte italienische Sauce darüber, die mit 3 bis 4 Eyerdottern vermengt ist, und kehrt diese Stücke gut in der Sauce herum, daß überall Sauce daran bleibt, steckt sie alsdann an kleine Spießchen, die gleichförmig viereckigt seyn müssen, füllt die Lücken mit Sauce aus, und bestreuet sie mit feingeriebenem Brod wie eine Cotelette. Zum erstenmal zieht man sie nur durch warme Butter, dann zerschlägt man etliche Eyer, wie zu einem Eyerfuchen, kehrt die Spießlein darin herum, bestreuet sie noch einmal mit geriebenen Brosaamen, und legt sie auf ein sehr gelindes Feuer auf den Rost, oder auch in einen gelinden Backofen, bis sie eine schöne Farbe haben, und servirt sie dann mit hellem Jus.

22. Gesalzene Zunge.

Zu einer starken Rinds-Zunge stoßt man 4 Loth Salpeter; wenn die Zunge rein gewaschen und abgetrocknet ist, so reibt man sie mit dem Salpeter, thut sie in ein erdenes oder steinernes Gefäß, mit Lorbeerblätter, Basilikum, Kimian, und grobem Pfeffer, kocht alsdann 2 Hände voll Salz im siedenden Wasser, welches man, wenn das Salz gut geschmolzen und das Wasser wieder erkaltet ist, eben-

falls über die Zunge gießt; man läßt sie 8 bis 10 Tage in dieser Weize liegen, zieht sie dann heraus, legt sie 2 Stunden in frisches Wasser, brüht sie eine Viertelstunde, und setzt sie mit 2 Maaß Wasser, dem vierten Theil der Weize, etwas Pfeffer, etlichen Gelbrüben und Zwiebeln zum Feuer, läßt sie so 2 bis 3 Stunden langsam kochen, thut sie dann vom Feuer, läßt sie in der Brühe kalt werden und servirt sie.

23. Weiche Rippe.

Die weiche Rippe wird gewöhnlich wie eine Cotelette zubereitet; man kann sie von den ersten Rippen bis zum Nierenstück nehmen. Die Hauptsache ist, daß sie von einem guten fetten Rind, das schon etliche Tage geschlachtet ist, genommen wird, damit sie mürber seye; man macht die hintern Beine davon, klopft sie breit, und legt sie in etwas Baumöhl, oder geschmolzene Butter, mit Pfeffer und Salz, legt sie dann auf ein gelindes Feuer auf den Rost, gibt aber wohl acht daß sie nicht verbrenne; wenn die Rippe dick ist, so braucht sie drey Viertelstunden, gewöhnlich aber nur eine halbe Stunde; man servirt sie mit einem hellen Jus; oder mit Sauce von kleinen Gurken; mit Sauce piquante; mit Sardellen-Butter, oder auch mit gehackter Sauce. Sie ist auch sehr gut mit Papilloten-Apparat, sie muß aber in dreyfachen Papier gewickelt werden und wohl mit Dehl bestrichen seyn, daß sich die Sauce nicht verliere, dann muß sie aber eine Stunde auf dem Roste liegen.

24. Ochsen - Lummel.

Man kann denselben ganz frisch schön spicken, und am Spieß braten, ihn für Braten brauchen und mit einem Jus serviren, oder auch eine Sauce hachée oder Sauce piquante darunter machen, oder eine Sauce mit kleinen Gurken; oder ihn auch 4 Tage lang und noch mehr, im Essig beizen, ihn hernach entweder am Spieß oder im Backofen braten und serviren.

Man kann unter denselben, wenn er frisch und ohngebeizt gebraten ist, weiße Bohnen oder haricots de Soissons, oder gekochte Endivien legen, wie unter Fricandeau, und ihn zum ersten Gang serviren; oder auch wenn er braisirt und mit dickem Speck gespickt und gekocht ist, wie der erstere, mit glacirten Zwiebeln, mit Lattich-Köpflein, oder mit gekochten Gurken serviren, wie die Ochsen-Rippe, wenn er schön ganz gekocht und glacirt ist.

25. Ochsen-Lummel à la Mauglat.

Dieser Lummel muß den Tag zuvor gekocht und kalt seyn. Man kocht nemlich den Lummel in der Braise, schneidet ein großes ovales Loch darein, so lang der Lummel ist, und schneidet das herausgenommene Fleisch schön würflicht, nimmt hernach eine gute spanische Sauce, die man einkochen läßt, wirft das geschnittene Fleisch hinein und hält es gut warm auf heißer Asche; denn es ist nicht gut wenn man schon gekochtes Fleisch noch einmal kocht, weil es gern zähe wird. Ist er also gewärmt, so thut man das gemachte Ragout in die Oeffnung, wärmt den Lummel gut und servirt ihn.

26. Ochsen-Lummel mit Malaga- oder Madera-Wein.

Man bereitet den Lummel wie den vorhergehenden, man durchspickt ihn mit großem Speck, würzt ihn wohl mit fines herbes und Gewürz, thut ihn hernach in eine Casserole oder Braisiere mit guten Fleischabschnitten, oben und unten Speckbarden, mit Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblättern, Kimian, einem wohl garnirten Bouquet, einem oder wohl anderthalb Schoppen Malaga- oder Madera-Wein, und einem starken Löffel voll guter Fleischbrühe oder Consommé; läßt dieses geschwind kochen, stellt es aber wie es kocht auf ein gelinderes Feuer und läßt es 3 Stunden kochen oder auch weniger, nachdem der Lummel groß oder klein ist; dann nimmt man die Brühe worin er gekocht, passirt sie durch ein Tamis und thut 3 Anrichtlöffel voll spanische Sauce dazu; läßt es so einkochen, daß es nur Sauce genug für den Lummel gibt, und servirt ihn. — Man kann den nemlichen Lummel auch allein zwischen 2 Speckbarden legen, mit Wurzeln, Gewürz und einem Bouquet, verdämpfen oder braten lassen; alsdann gießt man Malaga-Wein daran und kocht ihn so obngefähr 3 Stunden, die Sauce läßt man hernach einkochen, glacirt und servirt ihn.

27. Sauté von Ochsen-Lummel.

Man nimmt einen schönen Lummel und schneidet ihn der Länge nach in 3 bis 4 Stücke, nachdem er breit oder schmal ist, hernach in 3 Linien dicke runde Stücke, in der Größe eines großen Thalers, und legt sie auf eine platte Casserole oder auf eine silberne

Platte, streuet etwas Pfeffer und Salz darauf, thut hernach ein gutes Stück Butter dazu, das man schmelzen läßt; dann stellt man, etwa eine Viertelstunde ehe man serviren will, das Fleisch auf der Platte oder flachen Casserole aufs Feuer, läßt es auf einer Seite ein wenig braten oder hart werden, kehrt es dann auf die andere Seite bis sie auch ein wenig gebraten ist; dann legt man es schön auf einer Platte herum, wie ein Miroton, die größten und dicksten Stücke auswendig, die kleinern inwendig, gießt eine gute spanische Sauce darüber, oder eine Sauce piquante, oder Sardellen-Butter, oder eine Sauce tomate; hat man keine gezogene Sauce, so nimmt man etwas geröstetes Mehl und verfährt damit wie oben.

Man kann diesen Lummel, wenn er zubereitet ist wie der erstere, auch in der Sauce tomate machen. (Siehe Sauce tomate.)

28. Braisirter Ochsen-Lummel.

Wenn man den Lummel aus dem Nierenstück sauber herausgeschnitten, und das Fett und die obere Hautlein davon gemacht hat, so nimmt man kleinen Finger dick geschnittenen Speck, der lang genug ist, um den Lummel der Länge nach damit zu spicken, und thut ihn in eine Casserole mit allerley Fleischabschnitten, unten mit Speck garnirt und oben mit Speckbarden bedeckt, nebst vielen Gelbrüben, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Nägelein und einem gut garnirten Bouquet; man kann ihn mit Bindfaden binden, daß er ganz bleibt, gießt 3 Löffel voll gute Brühe oder Consommé daran, und läßt ihn etwa 3 Stunden langsam kochen; dann nimmt man die Brühe davon, läßt sie gut einfochen, passirt sie durch ein Tamis und servirt sie, nachdem man den Lummel glacirt hat.

29. Bifteks von Ochsen-Lummel.

Man nimmt einen guten fetten wohl durchspickten Lummel; nachdem man die Haut und das allzuvielen Fett wohl davon gemacht hat, schneidet man ihn in Stücke, die 6 Linien dick sind, klopft sie mit dem Hackmesser und gibt ihnen eine runde Form, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, kehrt sie dann in Baumöhl oder frischer Butter herum, und legt sie auf ein gutes Roßfeuer, daß sie geschwind braten; es hängt vom Geschmack ab sie mehr oder weniger zu braten; sind sie gut, so kann man eine Sauce à la

Maître-d'hotel, eine spanische Sauce, oder Sardellen-Butter, oder kleine Gurken, oder auch Jus darunter thun; aber meistens nimmt man ganze Kartoffeln, die man entweder roh in ausgelassener Butter, ganz gebacken wie Küchlein, oder auch gekocht und in der Butter passirt, mit serviren kann. Die Hauptsache aber ist, daß sie saftig bleiben, ja sogar etwas blutig servirt werden.

30. Ochsen-Rippe in einer Braise gekocht.

Man nimmt ein gutes Rippenstück, von einer oder zwey Rippen, es muß aber wenigstens drey Finger dick seyn, hinten wird es abbeint, und wenn es zwey Rippen sind, so schneidet man eine davon, spickt sie durch und durch mit großem in der Dicke und Länge eines Fingers geschnittenem Speck, den man mit Pfeffer, Salz und fines herbes würzt; bindet sie gut, daß sie ganz bleibt; thut hernach unten in die Casserole Speck und allerley Fleischabschnitte, 10 oder 12 Gelbrüben, 5 oder 6 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen und ein garnirtes Bouquet; läßt dieses mit drey großen Löffel voll Brühe, die über das Fleisch und die Wurzeln geht, etwa drey Stunden kochen; ist sie gut und mürbe gekocht, so passirt man die Brühe durch ein seidenes Tamis, daß kein Fett dabei bleibt, und servirt sie mit dieser Brühe.

31. Rippe mit glacirten Zwiebeln.

Man kocht die Rippe, wie die vorbergehende; wann sie braisirt ist, so nimmt man etwas große ganze Zwiebeln, glacirt sie, wie auch die Rippe, und gießt gute spanische Sauce dazu.

32. Rippe à la Bourgeoise.

Man nimmt eine oder zwey Rippen, bereitet sie wie obige, beint sie gut aus, spickt sie oder auch nicht, schneidet einen guten Theil Kartoffeln, thut etwas gehackte Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen dazu, legt die Rippe auf die Kartoffeln, stellt sie in den Backofen, und nach drey Stunden servirt man sie.

33. Rippe mit kleinen Wurzeln.

Man nimmt die nemliche Rippe, beint sie aus und kocht sie wie obige; wenn sie gekocht ist, so glacirt man sie und gießt kleine Wurzeln in einer guten Sauce darüber, und servirt sie. Man kann

auch Berliner-Rüben dazu nehmen. Auch kann man sie mit einer Sauce tomate auftragen.

34. Rippe mit Gurken.

Man bereitet die Rippe in einer Braise, wie die vorigen, und garnirt sie mit Gurken in einer braunen Sauce. (Siehe Gurken in einer Coulis oder spanischen Sauce.)

35. Rippe mit Knoblauch.

Man bereitet die Rippe wie die vorhergehenden, braisirt sie und gießt einen Schoppen weißen Wein darüber, rüstet eine gute Sauce mit Knoblauch, glacirt und servirt sie alsdann.

36. Rippe mit Malaga - oder Madera - Wein.

Man nimmt eine Rippe wie die vorhergehenden, nur spickt man sie etwas mehr und würzt sie stärker, gießt alsdann eine halbe Bou-teille Malaga- oder Madera-Wein, und eben so viel gute Brühe oder Consommé dazu; ist sie nun gekocht wie die obigen, so gießt man die Brühe durch ein seidenes Tamis, daß kein Fett daran bleibt, läßt sie auf ein gutes Glas voll einkochen, und servirt sie.

37. Rippe mit Kohl.

Man kocht und braisirt die Rippe wie die vorigen, und kocht hernach den Kohl, um das Rindfleisch zu garniren. (Siehe Kohl.)

Man kann auch die Rippe, wenn sie zubereitet und gut gebunden ist, mit ganzem gebrühten Kohl zum Feuer setzen, nebst einem Stück Speck oder Bäckelfleisch, mit Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblättern, und einem wohl garnirten Bouquet; läßt alles etwa 3 Stunden mit einander kochen; man kann auch etliche Bratwürste, ganz rohe Cervelas oder Pfefferwürste mitkochen, sie glaciren, und etwas Sauce darüber gießen und serviren.

38. Rippe à la bonne femme.

Man bereitet sie wie die vorigen, und kocht sie in ihrem eigenen Jus; wenn sie gekocht ist, so glacirt man den Jus, von dem man zuvor als Sauce etwas davon nimmt und servirt sie. Eben so kann man sie auch mit ganzen Lattichköpflein serviren; oder

mit einer Zwiebel-Purée (siehe Zwiebel-Purée), oder auch mit weißen Bohnen; die von Coissons sind die größten und besten dazu.

39. Rippe mit Gallerte.

Man bereitet und braisirt sie wie die vorigen, nur beim spicken nimmt man halb Speck und halb Schinken, oder durren gesalzenen Speck, daß die Rippe schön marmorirt wird; auch kann man etliche Trüffel zum spicken nehmen; nimmt dann anderthalb Schoppen guten alten Wein und etwas mehr gute Brühe oder Consommé, thut etwa 3 Kalbsfüße dazu, daß es Gallerte zieht; kocht dieses etwa 4 Stunden, und läßt es wieder kalt werden; man macht die Gallerte schön hell, indem man sie durch eine Serviette laufen läßt, giebt ihr eine schöne Farbe, richtet sie an, und servirt sie kalt.

40. Rostbœuf.

Man nimmt das große Rippenstück, oder das ganze Nierenstück sammt dem Lummel, schneidet es schön viereckigt und bedeckt den Lummel unten mit 3 Finger dickem Nierenfett; wenn man ihn an dem Spieß braten will, so muß er mit kleinen Spiecklein fest gebunden werden, daß er sich nicht herum drehe; man muß daher den Spieß so fest als möglich auf die Rippen binden, in dickes mit Fett geschmieretes Papier; auch muß man acht haben daß es schon etliche Tage ausgehauen und von der besten Art Fleisch seye; man ist ihn auch gerne im Saft, sogar noch etwas blutig. Im Fall der Noth kann man dieses Stück auch im Backofen braten, indem man es in dickes dreysaches Papier einwickelt, viel Fett dazu thut, und mit Pfeffer und Salz bestreut; man muß aber Sorge tragen, daß es weder zu viel noch zu wenig brate. Man kann ihn auch ganz trocken in eine Braise thun, macht oben und unten Feuer und läßt ihn so trocken verdampfen und braten; das beste und sicherste aber ist der Spieß. Man servirt ihn gewöhnlich für große Relevés, mit einer gehackten Sauce oder Sauce piquante, mit vielen kleinen Gurken, Capern und Sardellen.