

beize gebeizt, dann gespickt, etwas Butter darauf gelegt und im Ofen gebraten, während dem Braten saurer Rahm darüber gethan und mit der gezogenen Brühe fleißig begossen; in einer Stunde ist er hinlänglich gebraten. Nun schält man mittlere Zwiebeln, setzt sie in ein breites Geschirr nebeneinander, streut ziemlich gestoßenen Zucker darüber und läßt sie so in einem etwas heißen Ofen weich und schön braun werden. Der Lenden wird angerichtet und mit den Zwiebeln garnirt, die Sauce in ein besonderes Gefäß gethan und dann aufgetragen.

106. Gedünstetes Rindfleisch.

Man nimmt vom mittleren Schwanzstück, klopft es stark, reibt es mit Mehl, Salz und Gewürz ein, setzt es mit Speck, Butter, gelben Rüben und mit einer Zwiebel, welche mit Nelken besteckt ist, auf's Feuer, deckt es fest zu und dünstet es langsam; wenn es gelb ist, gießt man etwas Fleischbrühe daran, thut rothe, ganz kleine Erdäpfel dazu, läßt es dabei weich werden. Beim Anrichten wird das Fleisch mit den Erdäpfeln garnirt.

107. Wiener Kostbraten.

Man nimmt von den hohen Rippen, richtet sie zu wie Cotelette, verwiegt Petersilie und Schalotten recht fein, läßt Butter zergehen, wendet die Rippen darin um, dann in den verwiegten Kräutern, legt sie auf den Kost, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, thut sie dann in ein flaches Geschirr mit etwas Schü und Fleischbrühe, deckt sie gut zu und läßt sie eine kleine Stunde nur langsam kochen, thut währenddessen ein wenig Citronensaft darüber, auch ein wenig sauren Rahm in die Sauce und nach Gutfinden etwas Sardellenbutter. Die Rippen werden nun schön angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber und aufgetragen.

108. Gulaschfleisch.

Ein schöner, mürb gelegener Ochsenlummel wird abgehäutet, etwas breitgeschlagen, dann seiner Länge nach in drei gleiche Streifen und diese wieder quer zu zwei Zoll breiten gleichen Stücken geschnitten, mit kochendem Wasser begossen,