

einmal aufgekocht und dann mit frischem Wasser abgekühlt. Ein Viertelpfund (125 Grm.) Speck wird in Würfel geschnitten, lichtbraun geröstet und herausgenommen; in dem zurückgebliebenen Fett wird ebenfalls $\frac{1}{4}$ Pfund (125 Grm.) geschnittene Zwiebeln geröstet. Sodann wird das Fleisch abgetrocknet, in eine gut verschließbare Kasserole gethan und mit dem Speck, den Zwiebeln, dem nöthigen Salz, etwas weißem Pfeffer, gestoßenem und gesiebttem Kümmel in einer Flasche Rheinwein gedünstet. Wenn dann das Fleisch weich ist, wird es in eine andere Kasserole gethan, die Essenz entfettet, sechs Löffel gute braune Sauce, Cayenne-Pfeffer, wie auch etwas Rindfleisch-Zus dazu gethan, zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, mit dem Saft einer Citrone gesäuert, über das Fleisch gegossen und mit diesem noch einige Minuten gedünstet. Man kann Speckflöße oder Kartoffeln damit präsentiren.

109. Kullirtes Rindfleisch.

Man nimmt das mittlere Schwanzstück, klopft es recht stark, wickelt es in ein sauberes Tuch ein, legt es in den Keller auf den Boden und beschwert es mit einem Stein, läßt es so 24 Stunden liegen; dann wird es durch die Länge geschnitten, doch so, daß es an einem Ende zusammen bleibt, legt es dann in die Breite auseinander, klopft es wieder recht stark und füllt es mit folgender Farse: Man nimmt einen Rest von Geflügel oder Kalbfleisch, etwas mageren Speck, ebenso viel geriebenes Brod, Alles gehackt und in einem Stückchen Butter gedünstet, daß es ganz rösch wird; dann wird Alles nochmals auf ein Brett genommen und nebst Morcheln fein verwiegt, dann mit Eigelb zu einem Teig gemacht, den man auf das Fleisch streicht, ein wenig Salz und Pfeffer darüber, rollt das Fleisch zusammen, bindet es noch, damit es nicht aufgeht. Nun wird das Fleisch mit Speck, Butter, gelben Rüben, Schalotten und etwas Fleischbrühe zugesetzt und so gedämpft. Wer es liebt, kann Kapern, Sardellen oder Kräutereßig in die Sauce thun. Man kann auch ganz kleine Kartoffeln in Butter oder Petersilie dünsten und mit dem Rindfleisch auftragen.

110. Lendenbraten auf Wildpretart.

Ein schönes, großes Ochsenfilet wird rein abgehäutet, das