

an der Seite sich befindende Nervige abgelöst, sodann in der Mitte von einander getheilt, sauber geschnitten, seiner Länge nach schön gespickt und über Nacht mit Essig, Zwiebeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern marinirt. Hierauf wird es mit Speck und Nierenfett sammt seiner Marinade in eine passende Kasserole eingerichtet und auf Kohlenfeuer sehr weich in seinem Saft gedämpft. Beim Anrichten wird der Lendenbraten auf eine lange Platte, schön in halbfingerdicke schräge Schnitten geschnitten, gelegt, mit glacirten Zwiebeln außen herum schön garnirt, etwas von Schü darunter gethan und eine Pfeffersauce (*sauce poivrade*) extra in einer Saucière gegeben.

111. Lenden (Lummel) mit Erbsenpurée.

Von dem Lummel, welcher gut abgehäutet sein muß, werden halbfingerdicke Stückchen geschnitten, diese leicht geklopft, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, dann schön gespickt, in ein flaches, mit Butter bestrichenenes Geschirr neben einander gesetzt und etwas frische Butter darüber geschüttet und kurz vor dem Anrichten auf heißem Herd oder Ofen fertig gemacht; sie müssen schön saftig bleiben. Die gut verlesenen Erbsen werden, wenn sie gut gewaschen sind, mit lauem Wasser zugesetzt und in diesem so lange gekocht, bis sie die Haut gehen lassen; dann wird das Wasser alles abgeschüttet und Fleischbrühe daran gethan und recht weich gekocht, nach diesem durch ein Haarsieb gestrichen. In einem Stück recht frischer Butter läßt man sehr fein verwiegte Petersilie und Schalotten mit etwas Mehl dünsten, thut die durchgetriebenen Erbsen dazu, vermischt sie sehr wohl mit einander; wenn sie zu dick sind, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe, läßt dieselben noch einmal aufkochen, erhält sie bis zum Anrichten nur recht heiß. Die Erbsen werden zuerst auf die Platte angerichtet, die Filet schön darauf gesetzt, etwas recht gute Schü über das Ganze gegeben und aufgetragen. Man kann diese Speise statt dem Rindfleisch oder als Gemüse sammt der Beilage, auch als Ragout geben.

112. Gedämpfte Beefsteak.

Man thut in ein breites Kasserol oder Pfanne etwas Butter: wenn sie noch nicht stark heiß ist, so setzt man die