Von dem Ochsen- oder Rindfleisch. Du boeuf.

Gutes Rindfleisch muß äußerlich mit Fett bedeckt, mit Fett durchwachsen (marmorirt), feinfadig, und von Farbe karmosinroth seyn.

Die vorzüglichsten Tafelstücke sind: das Schwanzstück, die Nuß, die Hüfte oder das Nierenstück, worinne die Lende liegt, (öfters auch Englischer Braten betitelt), die Lende selbst, die Rippen und der Brustkern.

Rindsschwanzstück gekocht. La culotte de boeuf bouilli, ou au naturel.

Die Muskel zwischen der Marksröhre und dem Schwanzende, vom Rücken nach dem Knie zulaufend, ist die zarteste und saftigste, und hält im Vorschneiden auch zusammen; nach der Hüfte zu aber liegen mehrere Muskeln über- und nebeneinander, das Fleisch zerfällt deswegen leicht bei dem Vorschneiden und ist auch trockner. Ein solches Stück also wird entbeint, nämlich, es wird der Rück- und Schlußknochen und die sich daran befindende Marksröhre ausgeschnitten; das Stück muß länglich viereckig seyn; dann wird es schnell gewaschen, ja ohne es wässern zu lassen, und mit Bindfaden schön eingebunden, so daß es eine gewölbte Form bekommt; in den Fleischkessel gethan, die Knochen zerhackt und dazu gefügt, und gekocht wie es bei der Fleischbrühe angegeben ist. Es darf nie so weich kochen, daß es beim Vorschneiden zerfällt. Wenn das Fleisch also weich ist, wird es heraus genommen, der Faden abgemacht und so viel wie möglich zu schöner Lage und Form, unbemerkbar, zugeschnitten, in ein passendes Kasserol gelegt, mit der fetten Brühe überdeckt, und bis zum Gebrauch warm gestellt; die andere Brühe aber wird weiter benutzt. Bei dem Anrichten wird das Fleisch schön glasürt und auf die Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie bekränzt und eine Gehackte oder andre beliebige Sose, Merrettig u. d. m. dazu gegeben.

Auf ähnliche Weise werden auch die andern Stücken Rindfleisch gekocht und angerichtet.

Das Hüft- oder Nierenstück wird, nachdem die Lende heraus genommen ist, ebenfalls entbeint, rein gewaschen, zusammen gerollt und gebunden.

Der Brustkern wird von unten geknickt, und wenn er gekocht ist, werden die gröbsten Knochen weggebrochen.

Rindsnuß gekocht. Noix de boeuf bouilli.

Die Rindsnuß oder Unterschale von der Keule, (fälschlich Oberschale genannt,) wird entweder in ihrer ganzen Größe, oder auch

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/137 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG