nur die Seite, welche am besten bedeckt ist, genommen, und da sie sich trocken im Fleisch hält, so ist es wohlgethan, sie mit fingerlangen und dicken Stücken Nierenstollen gut zu durchziehen; übrigens wird sie wie das Schwanzstück gebunden, gekocht und angerichtet.

Rindsschwanzstück mit Gemüsen bekränzt. Culotte de boeuf à la Flamande.

Nachdem das Stück schön glasürt und von schöner Form auf die Schüssel gebracht ist, wird es mit verschiedenen Gemüsen zierlich bekränzt, (m. s. Abschnitt von Gemüsen).

Desgleichen können folgende Gemüse einzeln, oder auch mehr oder weniger gemischt, um das Fleisch gegeben werden, als: Möhren und weiße Rüben, in große oder kleine natürliche, oder sonst hübsche Formen abgedrehet, und in Consommee und etwas Zucker weich und bis auf Glasur eingekocht; glasürte Zwiebeln; ganze grüne Bohnen; kleine, gleichgroße, weiße, oder in Butter röthlich geschmorte Erdäpfel ꝛc. ꝛc.

Gedämpfte Rindsnuß. Noix de boeuf à la mode, ou à l'etoufade, ou braisée.

Eine altschlachtene Rindsnuß wird von zwei Seiten mit dem flachen Hackmesser oder mit einem glatten Holz mürbe geklopft; dann von der untern Seite mit fingerlangen und dicken Speck, welcher in gewürztem Salz umgewendet ist, daumenbreit auseinander, schief, dem Faden nach durchzogen, mit Bindfaden gebunden, mit noch ein wenig Salz überstreut, in ein passendes Kasserol, welches mit Speckplatten, einigen Scheiben Schinken, einigen Möhren, Petersilienwurzeln und Zwiebeln in Scheiben geschnitten, so wie mit ein oder zwei Lorbeerblättern und einem kleinen Sträußchen Thimian gefüttert ist, gelegt, da wo das Fleisch nicht gehörig mit Fett bedeckt ist, Speckplatten darauf, und Doppelpapier mit Butter bestrichen, darüber gedeckt, vorher eine halbe Kanne Fleischbrühe, Wasser oder weißer Wein daran gegossen, mit dem Deckel genau verschlossen und die Zusammenfügung mit Teig verklebt; angekocht und dann zwischen glühenden Kohlen und Asche, oder in einem verkühlten Ofen, oder einer nicht heißen Röhre, fünf bis sechs Stunden ganz langsam fortdämpfen lassen. Das Fleisch ist sich nicht gleich, und es braucht vielleicht Einmal nur vier, das andere Mal aber wohl sechs Stunden zu seinem Weichwerden. Das Fleisch wird dann heraus genommen, der Faden abgemacht, glasürt und mit glasürten großen Zwiebeln, oder weißen, in zerlassener Butter und Salz umgeschwenkter, oder in Butter schön gelbröthlich gebratenen Erdäpfeln bekränzt. Der Saß wird durch

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/138 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG