

Rindsbraten. Rindsnierenstück gebraten. Aloyau à la broche. (Englisch: Roast-beef.)

Es wird das Nieren- (Hüft-) Stück, worinne die Lende liegt, vom dicken Ende der Lende an bis zur ersten Rippe genommen, und so schön lang-viereckig wie möglich; der Nierenstollen muß Fingerdick über die Lende weggehen, und wo er fehlt, Scheiben davon mit Speilern angesteckt werden; dann mit nöthigem Salz überstreut und eingerieben. Voraus soll gehen: daß das Stück im Sommer sechs bis acht Tage, im Winter aber wenigstens vierzehn Tage, ja drei bis vier Wochen, vorher geschlachtet ist. Dieses Stück wird mit einem starken Spieß, der Länge nach, in der Mitte durchstoßen, ohne die Lende zu beschädigen, so daß von allen Seiten Gleichgewicht ist; und wird mit einem kleinen Spieß, welcher über die äußere Seite weggelegt und an beiden Enden mit Bindfaden auf den großen Spieß fest gebunden wird, auf das Möglichste zu befestigen gesucht, damit das Stück nicht schleudere. Das dünne Fleisch kann unterwärts gerollt und mit Spießchen durchstoßen an das äußere Fleisch angesteckt werden, um die Lende desto besser heraus zu heben. Es wird dann mit Butter oder Fett bestrichenem Papier dreifach überbunden und so drei und eine halbe bis vier Stunden lang bei starker Glut, unter öfterem Begießen, gebraten. Eine halbe Stunde etwa vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen und darauf gesehen, daß der Braten eine schöne Farbe bekomme. Er muß ausgebraten und im vollen Saft seyn. Die Engländer verlangen, daß der Saft noch röthlich sehe. Nach ihrer Weise wird dieser Braten mit Merrettig, welcher zugepußt und gewaschen, vor dem Anrichten in Bänder geschabt wird, oder mit in Butter schön gelb gebratnen ganzen Erdäpfeln, oder auch mit Erdäpfeln, welche roh geschält und in der Bratpfanne im Fett mit gar gebraten worden sind, bekränzt. Der Bratensaft wird durchgegossen, abgefettet und daneben gegeben; auf französische Weise aber wird eine Gehackte- oder sonst scharfe Sose daneben gegeben.

Man kann natürlicherweise auch nur einen Theil von diesem Stück, und eben sowohl auch das bedeckte Rippenstück, von dem der Rückgrat weggehauen wird, braten. Desgleichen kann so ein Stück auch in einer kupfernen oder töpfernen Bratpfanne, wo man dicke hölzerne Riegel unterlegt, in der Röhre gebraten werden. Je kleiner das Stück ist, je weniger braucht es auch zu seinem Garbraten.

Gepökelttes Rindfleisch. Pièce de boeuf à l'ecarlate.

Ein entbeintes Schwanzstück oder eine Nuß wird mit groben Speckschnitten, welche erst in feingeschnittener Zwiebel, Petersilie