

so wie zugleich auch etwas gehackte Kapern unter die Sose mischen. Eine gebeizte (in Essig gelegene) Lende auf diese Weise bereitet ist besonders sehr gut.

Bürgerlich kann dieses Gericht auch recht gut in der Bratpfanne bereitet werden. Man kann auch eine Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt, zwei Lorbeerblätter und Citronschale in die Pfanne thun.

Gedämpfte Rindsleude. Filet de boeuf braisé.

Die zum Spicken vorbereitete Lende wird mit fingerlangen und dicken Speck, welcher mit Salz, Pfeffer, Nelken, wenig feinen Thymian und Lorbeerblatt und feingeschnittener Petersilie gewürzt ist, schief, der Länge nach, Daumenbreit auseinander durchzogen, schneckenförmig zusammen gedreht, mit hölzernen Spießchen und Bindfaden zusammen gehalten, in ein Kasserol, der Größe angemessen, welches mit Speckplatten und einigen Scheiben Schinken, desgleichen Kalbfleisch, einigen Möhren und Petersilwurzeln in Scheiben geschnitten, einigen Zwiebeln und einem Lorbeerblatt belegt ist, gelegt, mit Speckplatten überdeckt, eine Viertelskanne weißer Wein und eben so viel Fleischbrühe daran gegossen, zugedeckt und Kohlen oben und unten weich dämpfen gelassen. Der Saß wird nachher durchgegossen, abgefettet und mit brauner Sose eingekocht; die Lende gut glasürt und die Sose darunter gegeben. Eben sowohl kann eine Sose mit frischen Gurken, eine Paradiesäpfel-Sose, Endivien &c. darunter angerichtet, oder verschiedene Gemüse, als: glasürte Zwiebeln, gedämpfter Lattich, Kohl, Erdäpfel &c. darum gelegt werden. Man kann der Rindsleude eben auch ihre lange Form lassen, oder sie schlangenförmig an ein hölzernes oder andres Spießchen stecken, und sie in einem langen Kasserol gar dämpfen.

Rindsleude mit Malaga- oder Madeira-Wein. Filet de boeuf au vin de Malaga ou de Madère.

Eine schöne Rindsleude wird wie die vorhergehende gespickt und eingeseht, mit einer halben Kanne, oder auch mehr, Malaga- oder Madeira-Wein und ein wenig Consommee begossen, und, Kohlen und glühende Asche unten und oben, weich gedämpft. Dann wird der Saß ab- und durchgegossen, das Fett rein abgeschöpft und wieder auf die Lende zurück gethan, der Saft aber eingekocht, etwas eingekochte Spanische Sose dazu genommen, und nochmals durch ein Haartuch gerungen. Die Lende wird schön glasürt, von gutem Ansehn auf die Schüssel gebracht, etwas von der Sose darunter, und die übrige in einer Schale daneben gegeben. Man kann die Lende auch eben sowohl fein überspicken und Pfeffer, Nelken und einen Strauß Petersilie dafür in das Kasserol thun;