über gehackte Sulze gelegt. Die Oberfläche wird mit Sulze geschmackvoll verziert, und die Schüssel mit Sulzschnitten bekränzt.

Rindslende pohlnisch. Filet de boeuf à la Polonaise.

Eine Rindslende wird von aller Haut und Nerven befreit und in ganz dünne Scheiben geschnitten; weiße Zwiebeln werden in ihrer Runde eben auch in ganz dünne Scheiben geschnitten und dieses in gleichem Maß mit der Rindslende. Dann wird ein Kasserol mit Butter bestrichen, erst eine Schicht Zwiebeln und hernach eine Schicht Rindslende darein gethan, und auf jede Schicht zerlassene Butter, Pfeffer, Muscatnuß, Zimmt, feingeschnittene Citronschale, geriebenes schwarzes Brod und Salz verhältnißmäßig gestreut, und so fortgefahren bis zu Ende; dann zugedeckt und im Ofen oder in der Röhre drei Stunden lang dämpfen gelassen; beim Anrichten wird das Ganze sanft in die Runde bewegt, nachher bergförmig auf eine Schüssel angerichtet und ein wenig Spanische Sose darüber gegossen.

Rindslende im Kranz mit Zwiebelmus. Filet de boeuf en miroton à la purée d'ognons.

Eine gedämpfte und nett zugeschnittene Lende wird der Quere in halben Fingersdicke Scheiben geschnitten und in ein Silber- oder gut verzinntes Kupfer-Kasserol oder eine glatte Forme im Kranz gelegt; der Saft wird durchgegossen, abgefettet, zu Glasur eingekocht und darüber gegossen, vest zugedeckt und in dem Ofen oder die Röhre warm gestellt. Beim Anrichten wird das Kasserol behutsam auf die Schüssel umgestürzt und aufgehoben, das etwa vorhandene Fett rein abgezogen, und die Lende gut glasürt; in die Mitte wird ein Zwiebelmus, Endivien, kleine Möhren u. s. m. angerichtet.

Uebriges Rindfleisch in beliebige Scheiben geschnitten, kann auch so in einen Kranz gerichtet werden; es wird dann gehackte Petersilie in etwas frischer Butter geschwitzt, nach Belieben Pfeffer und gehackte Schalotten dazu gefügt, hernach einige Löffelvoll starke braune Brühe dazu gegossen, gesalzen und über das Fleisch geschüttet; dieses wird vest zugedeckt und im Ofen oder in der Röhre durchdünsten gelassen, hernach auf die Schüssel gestürzt und in die Höhlung eine Petersilien- oder Gehackte Sose, weiße Bohnen u. s. m. angerichtet.

Rindslenden-Schnitten geschwungen und glasürt. Biftecks sautés dans leur glace.

Eine altschlachtene Rindslende wird rein abgehäutet, der Quere in halben Zolldicke Scheiben geschnitten, und wenn sie sehr groß

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/146 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG