

find, in zwei, drei oder vier Theile getheilt; diese werden dann mit dem flachen Hackmesser etwas dünner geschlagen, schön gerundet und dabei alle von einerlei Größe geschnitten; am besten geschieht dieses, wenn man einen runden Ausstecher darauf setzt und sie darnach abrundet; darauf werden sie in klargekochte Butter getaucht und in ein flaches Kasserol, welches mit klarer Butter ausgestrichen ist, aneinander gereihet; mit Salz und weißem Pfeffer überstreut und mit einem rundgeschnittenen Papier zugedeckt; vor dem Anrichten über ziemlich starkes Feuer gesetzt und öfters umgewendet, damit ihr Saft nicht herausläuft; in vier bis fünf Minuten sind sie gar, dieses ist daran zu erkennen, wenn sie sich unter dem Fingerdruck fest anfühlen; dann wird die Butter rein abgegossen, etwas fließende Glasur darauf gegeben, damit behutsam bewegt und gut darinne umgekehrt; hernach auf eine Schüssel in schönem Kranz angerichtet. Die Glasur im Kasserol wird mit etwas Consommee aufgelöst, mit ein wenig recht guter Butter legirt und in die Höhlung gegossen. In die Mitte können übrigens auch kleine, geröstete Erdäpfeln, Endivien u. s. m. gegeben werden.

Rindslenden-Schnitten geschwungen mit brauner Sose.
Biftecks sautés à l'Espagnole.

Diese Schnitten werden wie die vorhergehenden bereitet; wenn sie gar sind wird die Butter ab- und dafür Spanische Sose darauf gegossen, mit Glasur verstärkt und mit Citronsaft geschärft, durch einander geschwungen und im Kranz auf die Schüssel angerichtet. Die Sose wird nochmals durch ein Haartuch gerungen und darüber gegossen. So kann auch eine Sardellen-Sose angewendet werden.

Rindslenden-Schnitten geschwungen mit Madeira-Wein.
Biftecks sautés au vin de Madère.

Nachdem die Schnitten auf vorgehende Weise bereitet und gar gemacht sind, werden sie heraus genommen, die Butter abgegossen, ein gutes Glas Madeira-Wein in das Kasserol gegeben, mit ein wenig heller Glasur schnell eingekocht, Spanische braune Sose dazu gefügt, und ein wenig frische Butter darunter legirt; die Schnitten dann wieder darein gethan, durcheinander geschwungen und im Kranz auf die Schüssel angerichtet, die Sose durch ein Haartuch gerungen und darüber gegossen.

Rindslenden-Schnitten geröstet, englisch. Biftecks
à l'Anglaise. (Englisch: Beef-stakes.)

Eine Rindsleende, welche recht altschlachten seyn soll, wird rein abgehäutet, übrigens aber so viel Fett daran gelassen wie möglich;