

so wird sie dann in starke Fingerdicke Scheiben geschnitten und diese mit dem flachen Hackemesser um die Hälfte dünner geschlagen, aber ja nicht etwa gehackt; darauf werden sie, wenn das Fleisch recht mit Fett durchwachsen ist, so, sonst aber in zerlassene Butter getaucht, auf einen reinen Rost gelegt, Salz und Pfeffer, und nach Belieben auch feiner Thimian darauf gestreut; zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie auf starke Kohlenglut gesetzt, so wie sie angezogen haben, gleich umgewendet, und dann noch zwei Mal gewendet; auf diese Weise behalten sie ihren Saft in sich, welcher, wenn man sie auf einer Seite erst gar braten läßt, oben heraus quillt und beim nachherigen Umwenden in die Kohlen läuft. In vier Minuten können sie gebraten seyn. Sie sollen noch röthlichen Saft in sich führen. Dann werden sie im Kranz auf die Schüssel angerichtet, ein wenig starker Fleischsaft darunter gegossen, und in die Mitte geröstete, oder auch nur in frischer, zerlassener Butter umgeschwenkte Erdäpfeln gegeben. So kann man auch ein Stück frische Butter auf die Schüssel thun, die Schüssel erst ein wenig lauwarm setzen, die Schnitten an der Butter umkehren, welche davon schmilzt und eine angenehme Sose daran bildet, und sie dann im Kranz aufsetzen. Desgleichen kann man eine Butter=Sose mit Sardellen in die Höhlung gießen, oder kleine Stückchen Sardellenbutter zwischen die Schnitten stecken.

### Gehackte Rinds=Schnitten. Fricadèles de boeuf.

Zwei Pfund derbes Rindfleisch und ohngefähr ein Pfund Nierenstollen aus aller Haut gelöst und geschabt, werden zusammen recht fein geschnitten und unterdessen mit Salz und Pfeffer gewürzt; ein und ein halbes Eigrößes Stückchen davon auf einer nassen Tafel gerundet, dann ohngefähr halben Fingersdicke breit gedrückt, mit dem Messer glatt gestrichen und in ein mit klarer Butter ausgegossenes flaches Kasserol gereihet; vor dem Anrichten werden sie auf beiden Seiten schnell gar gebraten und die Butter hernach abgegossen; eine Sardellen=Sauerrahm= oder braune Sose mit Citronsaft geschärft darauf gegeben, legirt und schön angerichtet. Auch kann man diese Schnitten in zerschlagenem Ei und dann in Semmelbröseln umwenden, in heiße Butter legen und zu schöner Farbe braten; so können sie dann um Gemüse gelegt werden. Desgleichen kann man die Würze noch durch geschnittene Citronschale, gestoßne Gewürznägel und Schalotten erhöhen.

### Bedeckte Rindsrippen gedämpft. Côtes de boeuf couvertes braisée.

Bedeckte Rindsrippen werden diejenigen genannt, welche von der Dünung an bis zur Schulter stehen, und unbedeckte diese,