

abtropfen gelassen, auf eine Schüssel oder in ein Silberkasserol angerichtet und das gemischte Gemüse von Möhren und weißen Rüben (m. s. Art. v. d. gemischten Gemüsen), darüber gegeben.

Rinds-Schwanz mit Grünerbsen-Mus. *Queue de boeuf à la purée de pois verts.*

Rinds-Schwanz mit Linsen-Mus. *Queue de boeuf à la purée de lentilles.*

Rinds-Schwanz mit kleinen weißen Rüben. *Queue de boeuf aux petits navets.*

Rinds-Schwanz mit Zwiebel-Mus. *Queue de boeuf à la purée d'ognons.*

Rinds-Schwanz mit Paradiesäpfel-Sose, 2c. *Queue de boeuf à la sauce tomate, etc.*

Der Rinds-Schwanz wird stets auf vorherbeschriebene Weise gekocht, angerichtet, und die Musen und Sosen darüber geschüttet.

Auf bürgerliche Weise wird der Rindschwanz wie das Rindfleisch gekocht, übrigens ebenso auf verschiedne Art gegeben; bei Rüben und Möhren läßt man ihn zuletzt eine Viertelstunde mit durchdämpfen.

Rinds-Zunge gedämpft mit Pfeffer-Sose. *Langue de boeuf braisée, sauce poivrade.*

Die Rindszunge wird eine Stunde eingewässert, dann mit dem Messer recht rein abgeschabt und eine Viertelstunde gewälzt, nachdem nochmals gewaschen und in den Fleischkessel gesteckt, oder in gesalzenem Wasser drei Stunden lang gekocht; nachher rein abgeschält und wie der Rinds-Schwanz weichgedämpft. Sie wird dann der Länge nach in der Mitte durchschnitten, auf die Schüssel gelegt, glasirt und eine Pfeffer- oder Gehackte-Sose in die Mitte gegossen.

Rinds-Zunge mit Rosinen, bürgerlich. *Langue de boeuf aux raisins à la Bourgeoise.*

Die Rinds-Zunge wird wie vorgehend gedämpft, oder auch nur in der Fleischbrühe weichgekocht, dann behutsam geschält, mittendurch geschnitten, angerichtet und die Rosinen-Sose darein und darüber gegeben. Oder: man schneidet die Rinds-Zunge in gleiche schöne Scheiben, richtet einen Kranz davon an, und giebt die Rosinen in die Höhlung. Auch kann man die Rinds-Zunge geschnitten in den Rosinen erst mit durchdämpfen und dann anrichten.