

Rinds-Zunge gespickt und gedämpft mit Spinat. Langue de boeuf piquée et braisée aux epinards.

Die Rinds-Zunge wird gereinigt, eine halbe Stunde lang gewässert und nachher in kaltem Wasser abgefrischt; dann nett zugeschnitten, mit groben Speckschnitten, welche in gewürztem Salz, umgewendet sind, durchzogen und wie der Rinds-Schwanz, vier bis fünf Stunden weich gedämpft; nachdem die Haut rein abgezogen, in der Mitte auf= aber nicht ganz durchschnitten, so daß sie auf der Schüssel ein Herz bildet, glasürt, und Spinat darein angerichtet. Oder: die Zunge in schöne Scheiben geschnitten, glasürt, ein Kranz davon angerichtet und der Spinat in die Höhlung gegeben.

Ebensowohl kann Krauskohl dazu gegeben werden.

Rinds-Zunge geschwungen mit feinen Kräutern. Langue de boeuf sautée aux fines herbes.

Drei Eßlöffelvoll roh feingeschnittene Champinionen, eben so viel Petersilie und ein Löffelvoll fein geschnittene Zwiebeln oder Schalotten werden mit einem Viertelpfund Butter langsam geschwitzt, weißer Pfeffer, geriebene Muscatnuß, Salz und ein Löffelvoll Consommee dazu gethan; eine ungespickt, gedämpfte Rinds-Zunge wird in halben Fingerdicke Scheiben und von einerlei Größe geschnitten, in den Kräutern umgewendet, in ein flaches Kasserol neben einander gelegt und mit einem runden Papier zugedeckt; beim Anrichten auf beiden Seiten einige Minuten erhitzt, dann die mehrste Butter abgegossen, eingekochte Spanische Sose und ein wenig Glasur dazu gethan, mit Citronsaft geschärft, durch einander geschwungen und im Kranze angerichtet.

Rinds-Zunge mit kaltem Merrettig. Langue de boeuf au raifort.

Die Rinds-Zunge wird weich gedämpft, aufgeschnitten angerichtet, mit in Bändchen geschabten Merrettig geziert, und ein kalter Merrettig daneben gegeben.

Rinds-Zunge mit Fülle. Langue de boeuf au gratin.

Es wird eine Rindszunge, ungespickt, weich gedämpft und in ihrem Dampffas ziemlich erkalten gelassen; dann herausgenommen und wenn sie vest erkaltet ist, in Scheiben gleicher Größe geschnitten; diese werden hernach mit Leber= oder Garfülle belegt, und auf eine Silber-Schüssel, welche halben Fingerdicke mit eben solcher Fülle überstrichen ist, übereinanderspielend, in einen schönen Kranz gesetzt; dieser wird mit eben so hohen, mit Butter bestri-