

Der Braisier-Fond besteht aus dicken runden Scheiben von Zwiebeln und Karotten, pro Kilogramm Fleisch von jeder Sorte 60 Gr., in Butter oder Fett angeröstet, ferner einem Aromatensträußchen mit Knoblauchzehe und 50 Gr. frischen blanchierten Speckschwarten für das angegebene Gewicht Fleisch.

Das Anbraten und Aufstellen des Fleisches. Nachdem das Fleisch genügend mariniert, läßt man dasselbe $\frac{1}{2}$ Stunde auf einem Sieb abtropfen und trocknet es dann mit einem Tuch ab. Inzwischen läßt man geklärtes Bouillonfett in einer Kasserolle mit dickem Boden oder in einer passenden Braisière recht heiß werden, läßt in diesem die Fleischstücke auf allen Seiten anbraten, was den Zweck hat, denselben eine Kruste zu geben, welche das zu frühe Auslaufen des Fleischsaftes verhindert, da sonst das Fleisch eher dem Kochfleisch ähnlich werden würde. Je dicker ein Fleischstück ist, desto länger muß es angebraten werden, damit es eine stärkere Kruste bekommt.

Nach dem Anbraten wird das Stück herausgenommen und, wenn es sich um ein mageres Stück handelt, mit Speckscheiben umbunden. Beim Nieren- und Rippenstück ist diese Vorsicht überflüssig, da diese, wie bereits oben gesagt, genügend eigenes Fett haben. Dann wird der Boden einer Kasserolle oder Braisière von richtig passender Größe mit den angerösteten Gemüsen der Marinade, den Aromaten und Speckschwarten bedeckt, das Stück daraufgelegt, mit dem Wein der Marinade begossen und dieser eingekocht, bis er anfängt dick zu werden und ein sirupähnliches Aussehen hat. Hierauf wird das Stück mit gutem braunem Fond bedeckt, ins Kochen gebracht, zugedeckt und im mäßig heißen Ofen langsam so lange weitergekocht, bis beim Einstechen mit einer Dressiernadel kein Blut mehr herausquillt.

Hier angelangt, ist der erste Teil des Braisierens vollendet, der zweite Teil folgt nachstehend.

Der Fond kann je nach dem Resultat, das man erzielen will, auf die eine oder andere nachstehend beschriebene Art behandelt werden.

1. Will man den Fond klar behalten, so passiert man ihn durch ein Mousseline über das Fleischstück, das man in eine andere genau passende saubere Braisière getan hat, und läßt das Stück dann unter öfterem Begießen im Ofen weiterkochen, bis es gar ist. Hierauf wird der Fond wie gewöhnliche gebundene Jüs mit Arrow-root gebunden.

2. Wünscht man aber eine Sauce als Beigabe zu dem gedämpften Fleisch, so läßt man den Fond zur Hälfte einkochen und bringt ihn dann wieder auf seinen früheren Gehalt, indem man die fehlende Hälfte mit $\frac{2}{3}$ brauner Grundsauce und $\frac{1}{3}$ Tomatenpüree auffüllt. Mit diesem Fond wird das Fleischstück dann in einer passenden sauberen Braisière übergossen und unter öfterem Begießen wie oben angegeben im Ofen fertiggekocht.