

Die Zitronenstücke, deren sich die Gäste bedienen sollen, müssen extra dabei serviert werden. Die zur Verzierung dienenden Zitronenstücke eignen sich nicht dazu, da sie stets mit dem auf der Platte befindlichen Fett getränkt werden.

Die Federwildbraten nach englischer Art werden immer mit Chip-Kartoffeln (s. unter „Gemüse“), extra dabei oder damit umlegt, serviert und außerdem noch mit folgenden drei Beigaben: Jüs, Bread-Crumbs (geröstete Weißbrotkrume) und Bread-Sauce (S. 42).

In Belgien und den nördlichen Ländern gibt man zu diesen Braten eine nur leichtgezuckerte Apfelmarmelade und bisweilen ein Kirschen- oder Aprikosen-Kompott.

Saucen und Massen für Braten nach englischer Art.

Saucen. — Apple sauce, Bread sauce, Bread crumbs, Horse radish sauce. (Siehe „Saucen“ S. 39). Die Cranberries-Sauce, die speziell als Begleitung zu Welsch, Wildenten und Schweinsbraten dient, ist ein kaum gezuckertes Püree von Preiselbeeren.

Farce à la Sauge. — Salbelfarce. (Für Welsche, Enten und Gänse.) 4 große Zwiebeln mit der Schale im Ofen kochen, dann schälen, fein hacken, mit 5 Gr. gehacktem grünem oder trockenem Salbei in Butter schwitzen, das gleiche Gewicht in Milch geweichte und ausgedrückte Brotkrume und die Hälfte des Gewichts gehacktes Kalbsfett beifügen.

Veal Stuffing. — (Für Kalbs- und Schweinsbraten). Besteht aus gleichen Teilen gehacktem Ochsenfett, Brotkrume, gehackter Petersilie und 3 Eiern pro Kilo Masse. Mit Salz, Pfeffer und ziemlich Muskat würzen.

Yorkshire Pudding. Eine Art großer Pfannkuchen. Wird zu Ochsenbraten serviert. Die von 500 Gr. Mehl, 4 Eiern, 1 $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat angerührte Masse in eine tiefe Pfanne mit heißem Bratenfett gießen und im Ofen garmachen. Wenn der Braten am Spieß gemacht ist, läßt man den Pudding in die Abtropfpfanne gleiten, um ihn mit der ablaufenden Bratenjüs zu imprägnieren. Er wird dann in schräge oder gerade Vierecke geschnitten und diese um den Braten herum auf den Rand der Schüssel gelegt.

* * *

Braten von Schlachtfleisch.

Aloyau et Baron de Bœuf rôti. Gebratenes Lenden- und Baronstück.

Das „Baron de Bœuf“, welches die beiden Aloyaus und ein Stück der Rippen an einem Stück umfaßt, wird hauptsächlich am Weihnachtsabend in den großen englischen Gesellschaften serviert. Das Stück wird ganz in Teig gehüllt, den man mit warmem Wasser mit einem Viertel gehacktem Ochsenfett gemacht und gesalzen hat. Wenn so weit fertig, wird der Teigmantel abgenommen, um dem Stück die erforderliche Farbe zu geben. *Mittlere Bratzeit:* 10 bis 12 Minuten pro Kilo bei regulärem gedämpftem Feuer.

Côte de Bœuf rôtie. Gebratenes Ochsenrippstück.

Wird nicht ausgebeint, nur abgekürzt. Wenn man es im Ofen bratet, verwendet man am besten eine Braisière, die man unbedeckt läßt. *Mittlere Bratzeit:* 15 bis 18 Minuten pro Kilo.

Am Spieß gebraten, beträgt die Bratzeit des Rippstückes 15 Minuten pro Kilo, doch soll dasselbe dann noch $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde in den Ofen gestellt werden zur inneren Konzentrierung der Säfte, welche das Garwerden bewerkstelligt.

Anmerkung. Ein empfehlenswertes Mittel, um das Rippstück im Ofen zu braten, besteht darin, den Rücken und die Rippen mit einer Lage grobem Salz von 2 bis 3 cm Dicke, das man mit Wasser befeuchtet, einzuhüllen. Wenn das Wasser verdunstet ist, bildet das Salz eine Kruste, welche die Rippe schützt und beim Verlassen des Ofens einfach heruntergenommen werden kann.