

**Contrefilet rôti.****Gebratenes Roastbeef.**

Wird das Roastbeef unausgelöst gebraten, so schlägt man die Knochen, welche am Rückgrat vorstehen, ab und schneidet die gelbe Bandsehne an verschiedenen Stellen ein. Die Hitze kann etwas stärker sein als bei der Ochsenrippe, da das Roastbeef kürzere Zeit zum Braten braucht. Wird das Roastbeef ausgelöst gebraten, so überbindet man es mit Speckscheiben. Man rechnet zum Braten, wenn es ausgelöst ist, 10 bis 12 Minuten pro Kilo, unausgelöst 4 Minuten pro Kilo mehr.

**Filet de Bœuf rôti.****Gebratene Ochsenlende.**

Die zum Braten bestimmte Ochsenlende muß sauber von den Nerven und Sehnen befreit und gespickt oder mit Speckscheiben umhüllt werden. In gewissen Fällen hüllt man die Lende ganz in geklopfte Rindsfetttscheiben, welche man mittels Bindfadens festbindet. Die Lende muß ziemlich schnell gebraten und rosa gelassen werden. *Mittlere Bratzeit*: 12 bis 15 Minuten pro Kilo, am Spieß 18 Minuten.

**Rôtis de Bœuf à l'Anglaise.****Ochsenbraten nach englischer Art.**

Werden etwas mehr gargehalten (d. h. nur leicht rosa) und mit Yorkshire-Pudding (S. 676) garniert.

**Carré de Veau rôti.****Gebratenes Kalbsrippstück.**

Bei mäßigem Feuer unter häufigem Begießen braten. 30 Minuten pro Kilo.

**Longe de Veau rôtie.****Kalbsnierenbraten.**

In bedeckter Braisière braten und mit Butter begießen. 35 Minuten pro Kilo.

**Longe de Veau à l'Anglaise.****Kalbsnierenbraten n. englischer Art.**

Man bratet hauptsächlich das Nierenstück und die Schulter, nachdem man dieselben mit „Veal Stuffing“ (S. 676) gefüllt hat, und serviert gekochten Speck oder Schinken dazu, den man mit etwas geriebenem Brot bestreut.

**Noix de Veau rôtie.****Gebratene Kalbsnuß.**

In bedeckter Braisière braten. Mit Butter begießen. 35 Minuten pro Kilo.

Anmerkung. Das Kalbfleisch eignet sich nicht gut für die Spießbraterei; das Poëlieren im Ofen ist entschieden besser, besonders da der abgelöste Fond, den man auf diese Art erzielt, weit besser ist, als wenn man das Kalbfleisch am Spieß bratet.

**Carré de Mouton rôti.****Gebratenes Hammelrippstück.**

Von den Rückgratknochen parieren und im heißen Ofen braten. 25 Minuten pro Kilo. Die begleitende Jüs etwas fett und recht heiß.

**Baron de Mouton rôti.****Gebratenes Baronstück von Hammel.**

Umfaßt die 2 Keulen und den Rücken. 15 Minuten pro Kilo.

**Selle de Mouton rôtie.****Gebratener Hammelrücken.**

Der Rücken soll niemals abgelöst noch gespickt werden. Das Fett, welches die Filets bedeckt, wird mit der Messerspitze nur leicht eingeschnitten, dann der Rücken gebunden und im heißen Ofen gebraten. Man rechnet pro Kilo 12 bis 15 Minuten Bratzeit.