

oder Keule wird weich gekocht; dann zieht man die dünne Haut von dem Fett ab und bestreicht das Fleisch mit zerrührtem Ei, nachdem man es messerrückendick mit einer Masse überzogen hat, welche aus geriebener Semmel, gewiegter Zitronenschale und in Butter gedämpfter Petersilie besteht. Das so behandelte Fleisch wird in Fleischbrühe gekocht. — Gedämpftes Rindfleisch. Ein Schwanzstück (Fig. 857) wird geklopft, gesalzt und mit wenig klarem Pfeffer bestreut; dann sticht man mit einem Messer Spalten hinein,

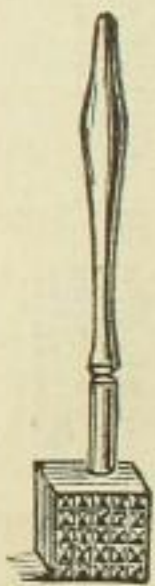


Fig. 856. — Fleischklopfer.

füllt dieselben mit Mark und Speck aus und läßt das Fleisch 1 Nacht zugedeckt stehen. Am anderen Tage thut man in ein Kasserol 1 Liter Wasser, je $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig und Wein, Porré, Möhren, Zwiebeln, Zitronenschale, legt ein Holzkreuz in die Pfanne, das Fleisch darauf, deckt die Pfanne zu, läßt langsam auf gelindem Feuer dämpfen, nimmt das Fleisch, wenn es weich ist, her-

aus, bestreut es mit Mehl, dämpft es nochmals, schöpft das Fett von der Sauce und seigt diese durch ein Haarsieb. — Saures Rindfleisch. Keule wird geklopft, mit Salz eingerieben, in Essig gelegt, der mit Wachholderbeeren, Pfefferkraut, Thymian, Estragon, Ingwer, Lorbeerblättern, Nelken und englischem Gewürz versetzt ist, 14 Tage im Essig liegen gelassen, mehreremal umgewendet und in einen Schmornapf auf Speck gelegt; dann wird Brotrinde dazugehan, halb Wasser, halb Marinade daraufgegossen, der Napf verklebt, und das Fleisch langsam gedämpft. — Gerolltes Rindfleisch. Mageres Rindfleisch

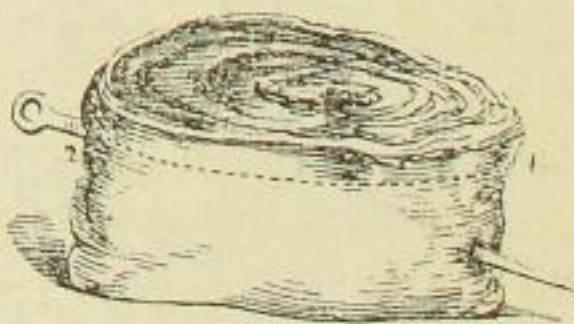


Fig. 857. — Schwanzstück.

zertheilt man in feine Schnitte, klopft und salzt dieselben, hakt dann ein Stückchen gekochtes Rind- und Schweinefleisch, ein wenig Nierentalg, Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale fein, fügt ein Rührei von 3 Eiern, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, wenig Rahm und Salz zu, rührt die Masse gut um und streicht dieselbe auf die Rindfleischschnitte. Diese werden zusammengerollt, mit etwas Fleischbrühe, Wein, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Zitronenschale, Nelken, Pfefferkörnern, Ingwer in ein Kasserol gelegt und, nachdem dasselbe zugedeckt, darin gedämpft. Sind die Fleischscheiben weich, so werden sie herausgenommen; dann reibt man etwas in

Butter lichtbraun geröstetes Mehl in die Sauce, kocht sie ein, seigt sie durch ein Sieb über das Fleisch und läßt noch einmal aufwallen. — Rindfleisch mit Kräutersauce. Rindfleisch, von dem Bouillon zu Suppe gekocht worden ist, servirt man heiß mit folgender Sauce: es werden 4 rohe Eier zerrührt, und nach und nach 4 Eßlöffel Provenceröl, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Senf und 1 Eßlöffel Zucker hineingerührt; dann hakt man, jedes für sich, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Pimpinelle, Zwiebeln, Dill, Pfefferkraut und Gartenkresse fein und thut von jedem 1 Eßlöffel zu der gerührten Masse nebst so viel Essig, daß eine dicke Sauce entsteht. — Rindfleisch mit großen Rosinen. Man kocht Rindfleisch weich, macht 66 g Mehl in 100 g Fett oder Butter braun, thut es nebst getrockneten Pilzen, Thymian, 1 Zehe Knoblauch, Nelken, neuer Würze, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln und $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe in ein Kasserol, läßt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, seigt dann durch ein Sieb in ein anderes Kasserol, setzt etwas Essig, 35 g Zucker, $\frac{1}{4}$ kg Rosinen, Kapern und Zitronenschale zu und läßt noch 15 Minuten kochen.

Rindfleischsuppe, siehe „Bouillon“ und „Bouillonjuppe“.

Rindsbraten. Oberschale oder Filet wird gewaschen, geklopft, gespickt, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Zitronenschale, englischem Gewürz, Nelken, Pfeffer, Salz in eine Bratpfanne mit Wasser gelegt und bei gelindem Feuer weich gebraten; dabei ist das Fleisch oft zu wenden und anfangs mit Butter, später mit Sauce zu begießen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten bestreut man die Oberfläche des Bratens mit geriebenem Brot und gießt noch ein wenig Butter darauf.



Fig. 858. — Filet.

Rindsbrust. Man legt das Fleisch mit feinen Kräutern, Zwiebeln, Wurzelwerk, Salz in siedendes Wasser, kocht es unter mehrmaligem Umwenden 3 Stunden, legt es dann in eine flache Pfanne, begießt es mit Butter, bestreicht die obere Seite mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, begießt sie mit in zerlassener Butter gequirten Eiern und brät gar. — Crustirte. 4—5 kg vom Bruststück wäscht man leicht, klopft sie, legt sie in siedendes Wasser, bringt dasselbe wieder zum Sieden, schäumt ab, fügt Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Petersilienwurzel, 1 Carotte, 1 Pastinake, 2 Zwiebeln, 1 Stück Sellerie,