

Dritter Abschnitt.

V o n d e m R i n d f l e i s c h.

76. Rindfleisch auf italienische Art.

Man nimmt einen Lungenbraten, schneidet davon daumendicke Schnitzeln, klopft sie mit dem Messerrücken ein wenig durch und salzt sie. Man belegt eine Rein oder Kasserole mit in recht dünne Scheiben geschnittenen Speck, dann Fleischschnitzeln, darauf eine Lage von Kapri, Zwiebel, grüner Petersilie, etwas Limonienschalen, alles klein geschnitten und mit etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz vermengt; wieder eine Lage Speckblätter und so fort, bis man keine Fleischschnitzeln mehr hat; die letzte Lage muß Speck sein, gießt zu gleichen Theilen Wasser, Wein und Essig darauf; es muß so hoch sein als das Fleisch, muß dann mit einem Deckel, der recht gut paßt, zugedeckt werden, damit kein Dunst herausgeht. Unterdessen läßt man etwas Mehl in Butter braun werden, gießt sauern Schmeten darauf und läßt es etwas verkochen. Vor dem Anrichten gibt man ganze Kapri und etwas Limoniensaft hinein, richtet das Fleisch auf die Schüssel und gibt die Sauce sammt dem Saft (von der man die Fette herabnehmen muß) über das Fleisch.

77. Rindfleisch auf englische Art.

Man nimmt ein schönes Stück Fleisch, salzt es ein und spickt es durch und durch mit Speck mit einer großen Spicknadel; denn der Speck soll fast klein Fingerdick sein, dann nimmt man Futtelkraut, klein geschnittene Limonienschalen, einige Wachholderbeeren, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner fein gestoßen, und mit dem Uebrigen vermengt, das Fleisch gut damit eingerieben, in ein irdenes Geschirr gelegt, gut zugedeckt und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag gibt man in ein Kasserole einen Theil Wein,