

oder Brotsauce zu Tische. Sie kann auch in der Sauce einmal aufgekocht werden.

11. Saure Ochsenzunge.

Man beizt sie wie das Ochsenfleisch und kocht sie beim Gebrauche in einer braunen Sauce weich, an die man fein gewiegten Speck und Brofsamen oder sauren Rahm oder fein gewiegte Sardellen geben kann. Wenn sie weich ist, hebt man sie zum Abhäuten aus der Sauce, spült sie dann durch warmes Wasser und läßt sie nochmals in der Sauce aufkochen.

12. Rinder-Kaldaunen, Kutteln.

Die sorgfältig gereinigten Kaldaunen werden nach Art des Ochsenfleisches, jedoch wenigstens 8—10 Stunden gesotten; an vielen Orten kauft man sie schon gekocht. Man schneidet sie dann in halbfingerbreite und fingerlange Streifen, dämpft sie 8—10 Minuten in heißem Schmalze, streut 1 Eßlöffel voll Mehl darüber und läßt sie mit etwas Kümmel, Fleischbrühe und Bratensaft einkochen. Man kann auch einige Eßlöffel voll Essig und nach dem Anrichten in Butter geröstete Brofsamen (Semmelkrumen) obenhin geben.

13. Ochsengaumen, Ochsenmaul, Rinderfüße.

Sie werden gut gereinigt, alles Schwärzliche davon weggeschnitten und nach Art der Kaldaunen weichgekocht. Dann schneidet man sie in Scheiben, röstet 2—3 Eßlöffel voll Mehl in heißem Schmalze schön gelb, gießt Fleischbrühe zu, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Citronensaft und kocht das geschnittene Fleisch darin auf. Man kann sie, hübsch geschnitten, auch als Salat bereiten und etwas feingehackte Zwiebeln, Schalotten und Schnittlauch damit vermischen.