

tem Specke, kehre diese in gestoßene Nägelchen, Pfeffer, Muskat und Salz herum, und spicke das Fleisch damit. Schneide zwei dicke Zwiebeln, einige Chalotten und eine Citrone in einen Topf, gib Lorbeerblätter, zwei Gläser rothen Wein und eine Sellerie dazu, lege das Fleisch hinein und auf dasselbe ein Stück Schwarzbrodkruste; gieße ein Glas Essig und so viel Wasser zu, daß es nicht an Brühe mangelt. Setze es in einem wohlverschlossenen Topfe zum Feuer und laß es drei Stunden langsam kochen. Ist die Brühe zu dünn und flüssig, so kann man sie mit in Butter geröstetem Mehle seimen.

62. Dasselbe auf eine andere Art.

Man nehme Butter, röste mit derselben Mehl sammt feingeriebenem Zucker hochgelb, gieße Fleischbrühe hinzu, thue Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas Citrone, Trüffeln, Morcheln, Essig und Salz in den Topf, lasse diese Sauce recht durchkochen, lege das geschlagene Fleisch in dieselbe, setze es zum Feuer und lasse es langsam kochen, bis es weich ist.

Für beide Arten kann man auch zuvor das Fleisch in Essig legen und zehn Tage lang darin liegen lassen.

63. Beef-Steaks.

Um diese gut und saftig zu haben, nimmt man das inwendige Lendenfleisch (Lummer), häutet es und schneidet quer durch zolldicke Stücke, klopft oder schlägt sie und streut etwas Salz und Pfeffer darauf; dann läßt man etwas Butter in der Pfanne braun werden, legt die Schnitten hinein, läßt sie auf beiden Seiten schnell braten, und nimmt sie nach wenigen Minuten aus der Pfanne, in welche man dann, um mehr Sauce zu erhalten, eine halbe Tasse Wasser schütten und mit der Butter vereinigen kann. Hierzu