

werden Erdäpfel in einem andern Geschirre gebraten, als Beieffen gegeben.

64. Beef-Steaks auf dem Roste.

Man nimmt die Lende, häute sie sorgfältig, schneidet querdurch zolldicke Stücke in der Größe einer Obertassenmündung, klopft sie mit der breiten Seite eines Hackemessers, bis sie zur Hälfte dünner geworden, salzt sie, thut auch wohl etwas feinen Pfeffer darauf und wendet sie in zerlassener Butter um, dann bestreicht man einen Rost mit Speck, legt die Stücke darauf, setzt den Rost auf glühende Kohlen und läßt sie 3 bis 5 Minuten bei starker Gluth auf beiden Seiten schnell abbraten. Bekommt das Fleisch eine feine gelbbraune Kruste, ist die fleischrothe Farbe in's Weißgrüne übergegangen und quillt beim Zerschneiden ein röthlich gelber Saft heraus, so sind sie gut.

Man kann auch von Kalbfleisch auf genannte Weise ähnliche Gerichte machen, sie schmecken recht gut, indeß natürlich nicht so gut als die vom Rindfleisch.

Die Beef-Steaks müssen wenn sie gar sind, auch gleich gegessen werden, sonst verlieren sie an Geschmack, werden hart und unverdaulich.

65. Bœuf à la Broche.

Dieses ist das Beef-Steak der Franzosen, und wird, wo möglich aus demselben Lendenstück bereitet. Das Stück wird mit der Hand nieder und gleich gedrückt, dann wird mit einem scharfen Messer die Haut papierdünn abgelöst. Die so glatt abgeschnittene Seite wird mit feinem Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer bestäubt, etwas zusammengeschoben, das ganze in zwei Bogen Papier, die mit Butter dick bestrichen sind, gerollt und an einem Spieße in