

halb über das Fleisch gehet, deckt es wohl zu, und läßt es kochen, bis das Fleisch mürb ist, alsdann wird es herausgenommen, die Sauce durchgetrieben, das Fett rein abgeschöpft, und wieder an das Fleisch gethan nebst einem halben Schoppen saurem Rahm, etwas kleinen Kapern und etlichen Rädlein frischen Zitronen; hierauf läßt man es langsam bis zum Anrichten fortkochen. Wer sparsam seyn will, kann Rahm und Kapern weglassen, es schmeckt doch gut.

**Gehacktes Ochsenfleisch, auch als  
Boeuf à la Mode zu geben.**

Auf einen Tisch von 6 Personen nimmt man 4 Pfund vom Schlacht- oder Linden-Braten, klopft es wohl durch, schneidet die Knochen und das Hautige davon, und das Fleisch der Länge nach von einander. Im Fall das gemeldte Stück nicht zu haben wäre, so kann das Fleisch auch von der Schwanzfeder genommen werden. Hierauf haßt man ein Viertelpfund Speck, 2 große Zwiebeln und etliche Stücklein Knoblauch wohl untereinander, mengt Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthe und Nägelein unter das Gehackte, reibt einen Theil des verschnittenen Fleisches damit ein, legt das andere darauf, rollt beyde Stücke zusammen, umbindet sie mit Bindfaden, thut einige Speckscheiben in eine Kastrol oder Rachel, einen Schoppen ( $\frac{1}{2}$  Bouteille) Wein, 2 Schöpfflößel voll Fleischbrühe, 2 Lorbeerblätter, 2 große Zwiebeln, eine halbe in Rädlein geschnittene Zitrone, ein Stücklein ganzen Zimmt, 6 ganze Nägelein, und einer Hand groß Brodrinde, dieß alles zusammen in das Kastrol zu dem Fleisch, deckt es mit einem passenden De-