

IV. Von Fleischspeisen.

159. Rindfleisch mit Sardellen.

Es wird ein gutes Stück Rindfleisch von der Nachbrust in einem Bouillon-Kessel gar gekocht, herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt. Ferner wässert man ohngefähr 1 Duz Sardellen ein wenig aus, zieht solche von den Gräten und legt sie nach der Reihe oben auf das Fleisch; streuet fein geriebene Semmel ein wenig dicke darauf und belegt es mit kleinen Scheibchen Butter. Hierauf giebt man ein wenig fette Bouillon unter das Fleisch, backt es im Ofen oder in einer Tortenpfanne, daß es ein wenig Couleur bekommt; richtet alsdann dasselbe an, und giebt eine Sardellen Sauce, dessen Verfertigung No. 381. zu finden ist, darunter.

160. Rindfleisch en Croustade.

Ein gutes Stück Rindfleisch wird gleich dem Vorigen gar gekocht und auf eine Schüssel gelegt. Hierauf reibt man etwas Schwarzbrot fein, mengt etwas gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter, belegt das Fleisch hiermit ein wenig dicke, und giebt etwas fette Bouillon darunter. Alsdann läßt man solches wie das Vorige backen, und giebt beim Anrichten eine Kirsch-Sauce No. 411. darunter.

161. Rindfleisch mit Parmesan-Käse.

Man kocht ein Stück Rindfleisch gar und zieht es auf eine Schüssel; reibt hierauf etwas Parmesan-

E 2

käse