

Käse und belegt dasselbe ziemlich dicke damit, und füllt ein wenig fette Bouillon darunter.

162. Rindfleisch en saint menoux.

Wenn man ein gutes Stück Rindfleisch gar gekocht und auf eine Schüssel gezogen hat: so kuetet man einen starken Löffel voll Mehl mit Butter zusammen, giebt ein wenig Bouillon dazu, und rührt es zu einer ganz dicken Sauce auf dem Feuer ab; wenn diese hierauf ein wenig abgekocht ist: so schlägt man das Gelbe von 6 Eiern dazu, rührt es durch einander und giebt dasselbe über das Rindfleisch. Alsdann füllt man wie bey dem Vorigen ein wenig fette Bouillon darunter, backt es ab, richtet es darauf auf einer Schüssel an, und giebt eine Sardellen-Sauce darunter.

163. Rindfleisch mit Reis.

Man kocht ein fettes Stück Rindfleisch gar und legt dasselbe auf eine Schüssel. Ferner brühet man $\frac{1}{4}$ Pf. Reis mit kochendem Wasser ab, setzt solchen in einer Kastrol mit ein wenig Bouillon und Butter aufs Feuer und läßt ihn langsam gar kochen, daß er steif wird. Wenn derselbe hierauf ein wenig abgekühlt ist: so schlägt man das Gelbe von 6 Eiern dazu, rührt es mit ein klein wenig Salz zusammen durch, und streicht solches 2 Finger dicke über das Rindfleisch. Hierauf behandelt man dasselbe ferner wie das Vorhergehende und giebt bey dem Anrichten eine Zitronen-Sauce nach No. 382 darunter.

164. Rind-