

IV. C a p i t e l.

Entrées, große und kleine, von allen
Fleischarten.

Nr. 107.

Roastbeef,

oder englischer Braten.

Zu einem Rinderbraten oder Roastbeef nimmt man das Stück Fleisch zwischen der Keule und Niere, mit den daran befindlichen Rindslenden, welches aber durchaus nicht genießbar gemacht werden kann, wenn es nicht 8 Tage vorher geschlachtet ist. Das daran befindliche lappigte Fleisch schneidet man ab, damit es ein viereckiges Stück werde, läßt die Rindslenden so lange daran sitzen, als möglich, das überflüssige Fett aber auf den Rindslenden schälet man ab, so daß es überall nur eines Fingers dick damit bedeckt bleibt. Alsdann steckt man das Fleisch sorgfältig auf den Bratspieß, macht es mit Hülfe kleiner Bogenspieße am großen Spieße recht fest, bestreicht einige Bogen Papier mit Butter, streuet Salz darauf und schnüret es mit Bindfaden fest. Hat der Braten an ziemlich starkem Feuer vier Stunden gebraten, so nimmt man alles Papier davon, legt ihn so