

auf die Schüssel, daß die Rindsleude oben kommt, garnirt ihn mit gerösteten Kartoffeln, und giebt von dem eigenen Saft in einer Sauciere dazu.

Nr. 108.

## Boeuf à la Mode,

oder Rindfleisch à la Mode.

Ein gutes Schwanzstück, oder von der Oberschale der Keule, ist hierzu passend. Man schneidet Speckstreifchen, wie ein halber Finger dick, wendet sie in feingehackter Petersilie, Schalotten und etwas Pfeffer um, und durchzieht das Rindfleisch damit, legt es in ein enges Geschirr, streuet etwas Salz darüber, wie auch in Scheiben geschnittene Petersilien-Wurzeln, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, nebst 6 bis 8 Pfefferkörnern, und einigen Nelken, und setz es dann in einem Casserol mit einer Bouteille Maderawein, etwas Bouillon und Jus auf ein gelindes Feuer. Hat es 6 bis 8 Stunden langsam gekocht, so hebe man das Fleisch auf ein Bret, puze es gut ab und thue es in ein Casserol. Von dem Saft schöpfe man alles Fett ab, gieße ihn durch eine Serviette in ein Casserol, koche ihn über die große Hälfte ein und thue einige Löffel voll Espagnole dazu. Bey dem Anrichten des Fleisches thue man etwas von der Sauce dazu, glacire und garnire es mit Kartoffeln, und gebe die übrige Sauce in einer Sauciere auf die Tafel.