

Beefsteaks à la Russienne,

oder russische Beefsteaks.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Ober-
schale, häutet es gut ab, und schneidet es recht fein mit
 $\frac{3}{4}$ Pfd. gutem Nierenfett. Dann weicht man in kal-
tem Wasser für 6 Pf Semmel, drückt sie etwas aus,
thut sie zu dem Fleische nebst hinlänglichem Salze,
Muskat, Pfeffer und Nelken, auch einige Schalotten
mit grüner Petersilie fein geschnitten und in Butter
paßirt, dazu. Man stoße nun die Farce, thue sie auf ein
Bret, mache Beefsteaks davon, etwas kleiner als die
oben beschriebenen, bestreue sie auf beyden Seiten mit
Mehl, zerlasse Butter in einem tiefen Deckel und brate
sie auf beyden Seiten schön braun. Alsdann kocht man
ein Mößel sauern Rahm zur Glace, thut etwas Espag-
nole dazu, nebst dem Saft einer Citrone, einer Hand-
voll blanchirte Kapern, richtet die Beefsteaks an, und
gibt die Sauce darüber.

Boeuf à la Cuillère,

oder Löffelrindfleisch.

Ein gutes Schwanzstück kocht man in einer langen
Braise gahr, und läßt es darin kalt werden. Alsdann
mache man eine Sauce nach Nr. 18., nehme das Rind-
fleisch heraus, puzt es gut ab, schneide es in kleine