

Carbonade, französische. Uebrig gebliebener Kalbs- oder Hammelbraten wird Hand breit und lang in dünne Stücke geschnitten, etwas geklopft, in zerlassene Butter eingetaucht, mit gutem Gewürz, gehackter Petersilie und geriebener Semmel bestreut, wie eine Rolle zusammen gewickelt, mit einem Spähnchen zusammen gesteckt und in einem mit Butter bestrichenen Papiere und mit Zitronensaft auf dem Roste gebraten. Sie ist eine gute Auflage zu Gemüse.

Carbonade (Carminate) von Kalbfleisch. Es werden so viel Rippen, als man Stücke nöthig hat, genommen, und das Fleisch mit dem Messer zurückgestreift, so daß man die Rippe anfassen kann, man klopft das Fleisch mit einem Messerrücken auf beiden Seiten, bis es recht mürbe ist und bestreut dann jedes Stück mit etwas Salz und fein geriebener Semmel. Dann thut man Butter in einen Tiegel, setzt denselben auf das Feuer und legt, wenn sie recht schäumend aufsteigt, die Carbonade hinein, und läßt sie auf beiden Seiten recht schön gelbbraun schmoren.

Besser verfährt man so: man streut bei dem Klopfen Salz und Pfeffer auf die Rippen, rührt ein ausgeschlagenes Ei gut durcheinander, wälzt jedes Stück erst in dem gerührten Ei und dann in geriebener Semmel, und verfährt bei dem Schmoren wie vorher.

Carbonade von Schöpfenfleisch. Wird eben so wie die von Kalbfleisch bereitet, nur muß das Schöpfenfleisch länger geklopft werden. Man giebt sie ebenfalls zu vielerlei Gemüse, als: Spinat, Bohnen, Schoten und Möhren.