

das zuvor mit einigen Zitronenscheiben belegte Fleisch angerichtet.

Rindfleisch süß zu dämpfen. Ein gehörig großes, dickes und kurzes Stück Rindfleisch wird gewaschen, tüchtig geklopft, mit kleinen, einen halben Finger langen mit Gewürz und Salz bestreuten Stücken Speck gespickt, einiger Speck auf den Boden eines Dämpftiegels, das Fleisch auf diesen und etwas ganz Gewürz, eine Zwiebel, einige Lorbeerblätter und eine Brodrinde geschnitten dazu gelegt. Hierauf wird etwas Wasser zugegossen, das Fleisch in seiner eigenen Brühe gedämpft, dabei fleißig gehoben, daß es nicht anbrennt, und wenn es beinahe weich ist, herausgenommen, und die Brühe mit etwas Wein und Fleischbrühe durchgeschlagen, das Fleisch wieder in den Tiegel gelegt und ein wenig mit dieser Brühe gekocht, die aber nicht zu dünn sein darf.

Rindfleisch zu dämpfen auf eine andere Art. Es werden fünf Pfund Riemen gewaschen, geklopft, gespickt, mit Salz eingerieben, mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, neuer Würze, Ingber, einer abgeschälten Zitrone, die in Scheiben geschnitten ist, etwas Wurzelwerk, und einigen Scheiben Speck in einen Dämpftiegel gethan, ordinärer Essig darauf gegossen, so daß das Fleisch davon bedeckt ist, und dasselbe langsam gedämpft. Wenn es mürbe ist, wird das Fett in einen Tiegel abgeschöpft und in demselben das Fleisch schön gelbbraun gebraten.

Rindfleisch zu kochen. Das rein gewaschene Rindfleisch wird mit kaltem Wasser an das Feuer