

gesetzt, fleißig vor dem Kochen abgeschäumt, gesalzen, eine ganze Zwiebel, ungestoßener Ingber, ein Lorbeerblatt, ein paar Wurzel- und Möhrenstückchen dazugethan, und langsam und gut zugedeckt gar kochen gelassen.

**Kindfleisch zu schmoren.** Es werden von einem Stücke Kindfleisch die Knochen gesondert, dieses geklopft, mit gestoßener neuen Würze und gesalzenem Speck gespickt, mit Lorbeerblättern und Zitronenscheiben in einen breiten Schmortopf gelegt, auf dessen Boden einige Stäbchen Eichenholz liegen, mit einer Hand voll Salz gesalzen, so viel Wasser und Weinesig zugegossen, daß es mit dem Fleische gleich hoch steht, gekocht, abgeschäumt, eine Zitrone mit der Schale in Scheibchen geschnitten dazugeworfen, fünf Stunden der Topf gut zugedeckt gelassen, dann erst geöffnet und mit Butter braun geröstetes Mehl hinzugefügt.

**Kindfleischschnitte, gebratene, englisch Beefsteaks.** Vom Lendenstücke des Kindfleisches schneidet man einige fingerdicke Scheiben, klopft sie mit einem hölzernen Hammer stark mit Salz und Pfeffer durch, bratet sie dann unter oftmaligem Beträufeln mit Butter oder Bratensauce auf dem Roste; doch dürfen sie nicht zu stark ausgebraten werden, damit sie saftig bleiben. — Man giebt sie gewöhnlich mit gebratenen Kartoffeln auf die Tafel.

**Kindfleisch mit Bohnen, siehe Bohnen.**

**Kindfleisch mit Braunkohl, siehe Braunkohl.**