

Rindfleisch mit Erdäpfeln, siehe Erdäpfel.

Rindfleisch in Essig zu braten, siehe Sauerbraten.

Rindfleisch mit Kohlrüben, siehe Kohlrüben.

Rindfleisch mit Meerrettig, siehe Meerrettig.

Rindfleisch mit Möhren, siehe Möhren.

Rindfleisch mit Pastinakwurzeln, siehe Pastinakwurzeln.

Rindfleisch mit Petersilie, siehe Petersilie.

**Rindsbraten, englischer.** Gutes Rindfleisch ohne Knochen wird mit Salz und Essig eingerieben, neun bis zehn Tage in Weinessig gelegt, fleißig umgewendet, dann mit starken Speckwürfeln gespickt in einen Dampftiegel gelegt, mit Gewürze bestreut, allerhand Wurzelwerk und Zwiebeln dazu gethan, gleich viel Wein und Wasser dazu gegossen, zugedeckt, an gelindem Feuer ohne vieles Aufdecken gebraten, einige Zitronenscheiben und gebähete Brodstücke dazu gethan, und bei dem Anrichten der Braten mit klein geschnittenen Zitronenschalen bestreut, und die zuvor durch ein Tuch geschlagene Brühe darüber gegossen.

**Rindsbraten, polnischer.** Wachholderbeeren und Feldkümmel werden gestoßen, in Essig gethan, gesalzen, der Braten hineingelegt, über Nacht liegen gelassen, des andern Morgens in der Bratpfanne langsam gut gebraten, herausgenommen, in die