

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Fleisch-Gerichte, welche größtentheils zu Gemüse gegeben werden.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

denselben in einer Obertasse in lauwarmem Wasser auf und giebt ihn zu der Sauce mit so viel Essig, daß die Sauce recht eben wird.

34. Sauce à la Tartar, oder tartarische Sauce anderer Art. Man rührt 2 rohe Eidotter mit Del und etwas Salz, thut Senf und so viel schwachen Essig dazu, bis die Quantität hinreichend erscheint, und kocht mit 1 kleinen Zwiebel, etwas gestoßenem Pfeffer und Petersiliengrün die Sauce eben.

35. Mayonnaise-Sauce. 6 rohe Eidotter rührt man mit 3 Eßlöffel voll feinem Del 15 Minuten lang und giebt so viel Essig dazu, daß dieselbe recht eben ist. Sie eignet sich hauptsächlich zu Fisch-Gerichten und kalten Speisen.

36. Schwimmende Eute. $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, gestoßene Vanille und Zucker werden gekocht; dann wird von 6 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen und in der Milch durchgerührt; dazu dann noch 1 Eßlöffel voll Stärke und Eidotter; doch darf die Masse nicht stehen bleiben, weil sie leicht gerinnt.

Fleisch-Gerichte,

welche größtentheils zu Gemüse gegeben werden.

1. Kalbfleisch-Karbonade. Man nimmt die Karbonade, haut die Rippen einen Finger lang, löst den Rücken davon ab, und schneidet die Stücke so, daß an jedem eine Rippe bleibt; zieht die Haut von den Knochen und hakt das Fleisch ganz fein; doch muß man sorgfältig mit dem Hacken umgehen, damit die Rippen nicht von dem Fleische fallen; darauf formt man es mit einem Messer rund und recht dicht zusammen, zerschlägt 1 ganzes Ei, bestreicht die Stücke damit und wendet sie in gestoßenem, mit Salz vermischtem Zwieback; setzt dann Butter in einer Pfanne auf's Feuer und läßt sie hellgelb werden; legt die Karbonade hinein und bratet sie an beiden Seiten hellbraun; doch läßt man sie nicht zu lange braten, damit sie nicht zu gar wird; gießt dann etwas Wasser darunter, richtet sie auf einer Schüssel an, so daß die Rippen in die Mitte kommen, und giebt die Sauce dabei.

2. Kalbfleisch-Karbonade anderer Art. Man nimmt recht fette Karbonade, löst den Rücken davon ab, schneidet die Stücke so, daß an jeder zwei Rippen bleiben, löst dann Haut und

Sehnen ab, löst eine Rippe heraus, klopft jedes Stück ganz vorsichtig, damit es ganz bleibt, und spickt es an einer Seite mit geschnittenem Speck recht fein; setzt dann Butter auf's Feuer, läßt sie hellgelb werden, und legt die Karbonade hinein, die erst gespickte Seite nach unten, damit der Speck ein wenig kraus wird; kehrt sie dann wieder um, streut Salz darauf, legt einen Deckel mit Feuer darauf und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam braten, doch muß man sie fleißig begießen; gießt dann noch 1 Löffel voll Soja darunter und läßt sie eben durchbraten. Dann richtet man sie auf einer Schüssel an, gießt etwas Sauce darüber und giebt die übrige dabei.

3. Kalbfleisch-Karbonade auf dem Roste gebraten.

Die Einrichtung der Karbonade ist wie bei Nr. 2. Darauf klopft und hackt man sie ein bißchen, bestreicht jedes Stück an beiden Seiten dick mit Butter, nimmt gestoßenen Zwieback, fein gehackte Petersilie und etwas Salz, und kehrt sie darin um; wickelt dann jede Karbonade in ein Stück Papier, legt sie auf den Rost, giebt Kohlen darunter und läßt sie 15 Minuten braten; kehrt sie dann um und läßt sie wiederum 10 Minuten braten; nimmt sie dann aus dem Papier, richtet sie auf einer Schüssel an, und giebt geschmolzene Butter dabei.

4. Hammelfleisch-Karbonade.

Man haut die Karbonade so, daß die Rippen einen Finger lang bleiben, und schneidet jedes Stück so, daß eine Rippe daran bleibt; man löst dann die Haut und das Fett davon ab, hackt sie ganz fein, nimmt gestoßene kleine Zwiebäcke, giebt fein gehackte Zwiebeln, gestoßenen Melkenpfeffer und Salz dazu, und mengt es durch; bestreicht dann die Karbonade mit geschlagenem Ei und wendet sie in dem Zwieback und den Zwiebeln um; setzt dann Butter in einer Pfanne zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Karbonade hinein und läßt sie in 15 Minuten an beiden Seiten braun braten. Darauf richtet man sie auf einer Schüssel an, giebt etwas Sauce darüber und die übrige dabei.

5. Schweinefleisch-Karbonade.

Von der Karbonade haut man die Rippen so, daß sie fingerlang bleiben; schneidet dann jedes Stück so, daß eine Rippe daran bleibt, wobei man den Speck und die Sehnen so viel wie möglich abschneidet; zieht die Haut von den Rippen, und hackt das Fleisch recht fein; nimmt gestoßenen kleinen Zwieback, giebt etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz dazu, bestreicht die Karbonade mit geschlagenem Ei, und kehrt sie in dem Zwieback um; darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, läßt diese hellgelb werden, legt die

Karbonade hinein, und läßt sie langsam gar und hellbraun braten; giebt dann etwas Wasser darunter, richtet sie auf einer Schüssel an, und giebt die Sauce dabei.

6. Verlorene Karbonade von Rindfleisch. $\frac{1}{2}$ kg schieres Rindfleisch wird ganz fein gehackt, für 10 \mathcal{D} altes Weißbrod abgeschält, in Milch geweicht, fest wieder ausgedrückt und zu dem Fleisch gegeben; dazu nimmt man 2 ganze Eier, ein Stück geschmolzener Butter, wie ein Ei groß, und Salz nach Geschmack; hackt dies Alles gut durch und rollt es in Form einer Karbonade aus; bestreicht diese mit geschlagenem Ei und kehrt sie in Mehl und Zwieback, von beidem gleich viel, mit etwas Salz um und läßt sie in hellgelber Butter oder frischem Suppenfett an beiden Seiten hellbraun braten.

7. Verlorene Karbonade anderer Art. Aus $\frac{1}{2}$ kg schierem Rindfleisch und $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch sucht man die Sehnen heraus, und hackt beides recht fein; giebt dann für 15 \mathcal{D} abgeschältes Weißbrod, in Wasser geweicht und fest wieder ausgedrückt, 3 Eier und Salz nach Geschmack hinzu und rollt es dann in Form einer Karbonade aus; bestreicht dieselbe mit Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback mit etwas Salz und gestoßenem schwarzem Pfeffer um, bratet sie in hellgelber Butter braun, und gießt, wenn sie gar ist, etwas Wasser darunter.

8. Beisteak, welches man bei Gemüse giebt. Man nimmt das schiere Fleisch aus der Binnenlende oder vom Mürbebraten, schneidet es in dicke Scheiben, klopft es so viel an beiden Seiten, daß es mürbe wird, streut Salz und gemahlene schwarzen Pfeffer darüber; setzt Butter zu Feuer und läßt sie eben braun werden, legt das Fleisch hinein, läßt es auf schnellem Feuer an beiden Seiten braun braten, doch höchstens einige Minuten; denn es muß inwendig mehr roh wie gar sein; gießt dann 1 Eßlöffel voll Soja in die Sauce; richtet es auf einer Schüssel an, giebt etwas Sauce darüber und die übrige dabei.

9. Beisteak auf andere Art. Man nimmt recht schieres Rindfleisch aus der Binnenlende, schneidet es in Scheiben, reichlich einen Finger dick, klopft es an beiden Seiten recht mürbe, streut gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz darüber; setzt Butter zu Feuer, läßt sie braun werden, legt das Fleisch hinein und läßt es auf schnellem Feuer an der einen Seite braun werden; giebt dann reichlich geschnittene Zwiebeln darauf, kehrt es um, und läßt die andere Seite auch braun werden; gießt nun etwas Wasser darunter, richtet es auf einer Schüssel an, giebt etwas Sauce darüber und die übrige dabei.

10. Beefsteak auf andere Art. Man nimmt schieres Rindfleisch, klopft es recht mürbe, hackt es fein, macht dann die Stücke in beliebiger Größe, aber recht dicht zusammen, und streut Salz und gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber; setzt dann Butter zu Feuer, läßt sie braun werden, und legt das Fleisch hinein; mit dem Braten verfährt man ganz so, wie in Nr. 9; gießt dann 1 guten Löffel voll Soya und 1 guten Löffel voll Kräutereisig in die Sauce, und läßt es damit eben durchbraten.

11. Fricadellen von gekochtem Rindfleisch. Man nimmt gekochtes Rindfleisch oder den Abfall vom Braten, sucht Haut und Sehnen heraus und hackt es fein; zu einem tiefen Teller voll gehackten Fleisches nimmt man für 20 S altes Weißbrod, dünn abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, 4 Eier, etwas frisches Suppenfett, 1 Zwiebel, recht fein gehackt, etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz nach Geschmack; rührt Alles mit einem hölzernen Löffel gut durch; rollt dann Fricadellen länglich aus und bratet sie in frischem Suppenfett oder Butter braun.

12. Fricadellen von gekochtem Kalbfleisch. Man sucht aus dem Fleische Haut und Sehnen sorgfältig heraus und hackt es fein; zu einem Teller voll gehackten Fleisches nimmt man für 15 S Weißbrod, abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, 3 Eier und Salz nach Geschmack, sowie ein gutes Stück geschmolzener Butter; rührt dann Alles gut durch, rollt Fricadellen länglich in Form eines Eies, aber etwas flacher, aus, kehrt sie in Mehl und gestoßenem Zwieback um und bratet sie in hellgelber Butter braun.

13. Kalbfleisch-Fricadellen anderer Art. Man verfährt damit ganz so, wie in Nr. 12; giebt dann zu der Masse 250 gr Corinthen, welche vorher in Wasser gar gekocht sind, und rührt sie gut durch; nimmt dann eine Pfannkuchenspfanne, giebt Butter hinein, läßt sie hellgelb werden, macht dann aus der ganzen Masse eine runde Fricadelle, legt sie in die Pfanne und läßt sie auf der einen Seite langsam hellbraun backen; giebt sie dann auf eine Schüssel und mit einer gewöhnlichen braunen oder Sauerbraten-Sauce zu Tisch.

14. Fricadellen von Fischen. Man sucht das Fleisch von gekochten, kalten Fischen sorgfältig von den Gräten ab und hackt es recht fein; dann nimmt man halb so viel Weißbrod, als man Fischfleisch hat, schält es, weicht es in Milch und drückt es fest wieder aus; zu einem kleinen Teller voll Fischfleisch nimmt man 4 Eier, ein eigroßes Stück geschmolzener Butter, sowie Salz

und Muskatblütthe nach Geschmack; rührt Alles gut durch, bereitet kleine Fricadellen davon, bestreut sie mit Mehl und läßt sie in Butter hellbraun braten.

15. Fricadellen von Granat (Garneelen). Man nimmt einen tiefen Teller voll ausgemachter Granat, die ganz fein gehackt werden, für 20 g altes Weißbrod, welches man dünn abschält, in Milch weicht und fest wieder ausdrückt, 4 ganze Eier, ein gutes Stück geschmolzener Butter, ein bißchen Muskatblütthe und Salz nach Geschmack; hakt dann Alles gut durcheinander, und rollt die Fricadellen klein und länglich aus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback und Salz um, und bratet sie in Butter braun.

16. Fricadellen von Kartoffeln. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg gekochter, geriebener Kartoffeln, 4 ganze Eier, ein gutes Stück Butter oder einige Löffel voll frischen Suppenfettes, etwas Muskatblütthe und Salz nach Geschmack, sowie reichlich 125 gr Mehl; rührt dann Alles gut durcheinander; rollt die Fricadellen länglich und etwas platt aus, macht sie mit einem Messerrücken gestreift oder Carrées darauf, bestreut sie mit Mehl und bratet sie in Butter oder frischem Suppenfett braun.

17. Fricadellen von Kartoffeln auf andere Art. Zu $\frac{1}{2}$ kg kalter geriebener Kartoffeln nimmt man 5 Eier, ein gutes Stück Butter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 125 gr rein gewaschener Corinthen, etwas Zucker und Salz, sowie 150 gr Mehl, und rührt Alles gut durcheinander; bereitet dann die Fricadellen wie in Nr. 13, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback, worin man etwas gestoßenen Caneel gegeben hat, um, und bratet sie in Butter hellbraun.

18. Gebratene Kalbszungen. Die Kalbszungen werden in Wasser, worin etwas Salz gegeben ist, gar gekocht; man nimmt sie dann heraus und zieht die Haut heiß davon ab; läßt sie dann kalt werden und schneidet sie der Länge nach in der Mitte durch, wenn groß, in vier Stücke; darauf bestreicht man sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback, worin man etwas Salz gegeben hat, um, und bratet sie in hellgelber Butter braun.

19. Gebackene Kalbsfüße. Man nimmt recht fette Kalbsfüße, läßt sie vom Schlachter abbrühen und zwei Tage alt werden; legt sie dann 2 Stunden, bevor man sie kochen will, in frisches Wasser, und setzt sie in kaltem Wasser und Salz zu Feuer; sind

sie gar, nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden, schneidet sie in der Mitte durch, sucht so viel wie möglich alle Knochen heraus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback mit etwas Salz um und backt sie in hellgelber Butter braun.

20. Gebratene Kalbsmidder. Man läßt die Kalbsmidder, worin etwas Salz gegeben, 10 Minuten kochen; nimmt sie dann heraus, zieht die Haut davon, läßt sie kalt werden, schneidet sie in der Mitte durch, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, kehrt sie in gestoßenem, mit etwas Salz vermischtem Zwieback um und läßt sie in hellgelber Butter braun braten.

21. Gespickte Kalbsmidder mit einer Krebs-Sauce. Man nimmt recht große, fette Kalbsmidder, zieht an der einen Seite die Haut ab, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, setzt Butter in einer Pfanne zu Feuer, läßt sie hellgelb werden, legt die Kalbsmidder hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde braten. Man muß eine recht tiefe Pfanne oder einen kleinen Topf nehmen, worauf man einen Deckel mit Feuer legen kann. Richtet man sie an, gießt man die Krebs-Sauce darüber.

22. Gebratene Ochsenzungen. Man nimmt eine frische Ochsenzunge und kocht sie in Wasser mit etwas Salz gar; nimmt sie dann heraus und zieht die Haut gleich heiß ab, worauf man sie erkalten läßt; schneidet sie dann in halbe Finger dicke Scheiben, bestreicht sie mit Ei, kehrt sie in gestoßenem, mit etwas Salz vermischtem Zwieback um und bratet sie in hellgelber Butter braun. Man läßt sie schnell braten, damit sie nicht zu mürbe werden.

23. Gebackene Frochteulen. Man nimmt die lebendigen Frösche, zieht sie ab und schneidet die Keulen davon, wäscht diese einige Male, legt sie 15 Minuten in frisches Wasser, nimmt sie heraus und trocknet sie ab; kehrt sie in geschlagenem Ei um, bestreut sie mit gestoßenem und mit etwas Salz vermischtem Zwieback, und backt sie in hellgelber Butter braun.

24. Gebratene Kalbsleber, welche man zu Gemüse giebt. Die frische Kalbsleber schneidet man in fingerdicke Scheiben, schneidet die Adern heraus, kehrt sie in Mehl und Salz um und läßt sie in hellgelber Butter braun braten.

25. Gebratene Kalbsleber auf andere Art. Man nimmt die frische Leber und schneidet die Adern heraus, schneidet sie dann in fingerdicke Scheiben und kehrt sie in Mehl und Salz um; setzt eine Pfanne mit Butter zu Feuer, läßt die Butter hellgelb werden, legt die Leber hinein, läßt sie an der einen Seite braun braten, giebt reichlich fein geschnittene Zwiebeln darauf,

kehrt die Leber um, und läßt sie langsam gar braten; gießt dann eine Tasse einfachen Bieres daran, läßt sie noch eben damit durchbraten, richtet sie auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

26. Gebratene Kalbsleber mit einer saueren Sauce.

Man nimmt eine große Leber, zieht die Haut davon ab und schneidet so viel wie möglich die Adern heraus; nimmt dann Speck, schneidet ihn in fingerlange und fingerdicke Stücke; kehrt ihn in gestoßenem Melkenpfeffer und Salz um; sticht dann mit einem Messer Löcher in die Leber und steckt den Speck hinein; setzt darauf Butter zu Feuer, läßt sie braun werden, legt die Leber hinein und läßt sie rund umher braun braten; gießt dann so viel Wasser darunter, daß sie knapp bedeckt ist, giebt einige Lorbeerblätter, einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, fein geschnittene Zwiebeln und Salz nach Geschmack daran, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin kochen; man achte aber darauf, daß sie kurz vor dem Garwerden sich in der Sauce etwas kurz abbratet. Ist die Sauce dann nicht eben genug, so giebt man etwas gebranntes Mehl daran und Essig nach Geschmack.

27. Kalbsleber auf andere Art. Mit der Zubereitung der Leber verfährt man wie in Nr. 26. Man setzt sie dann mit reichlich braun gewordener Butter zu Feuer, läßt sie darin halb gar braten, kehrt sie fleißig um, damit sie rund umher braun wird, schneidet einige kleine Zwiebeln daran, gießt so viel Bier darunter, als man Sauce braucht, giebt einige Lorbeerblätter, einige Körner rechten und Melkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, und läßt die Leber darin gar braten.

28. Gänseleber mit brauner Sauce. Die Gänseleber wird in Speck und Papier gepackt und in einen Topf mit gelben Rüben, Zwiebeln, etwas Salz und einem bißchen Thymian gelegt; sodann füllt man Suppenfett darauf und läßt dies 1 Stunde braten. Es wird eine braune Sauce mit Klößen und Trüffeln dazu gegeben.

29. Gebackene Schweinsohren. Man nimmt die frischen Ohren, schneidet das Dünne davon ab, legt die Stücke eine Nacht in Salz, kocht sie den folgenden Tag in Wasser gar, nimmt sie heraus und läßt sie kalt werden; sind die Stücke zu groß, schneidet man sie in der Mitte durch, bestreicht sie mit Ei, kehrt sie in gestoßenem Zwieback und Mehl, von beiden Theilen gleich, mit Salz vermischt, um, und läßt sie in hellgelber Butter braun backen.

30. Bratwürste zu braten. Man setzt Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden; nimmt dann die Würste (dieselben dürfen aber nicht zu fest gestopft sein), kehrt sie in Mehl und Salz um, legt sie in die Butter und läßt sie darin auf beiden Seiten braun braten; doch dürfen sie nicht zu schnell braten, weil sie leicht bersten; sind sie gar, gießt man etwas einfaches Bier darunter.

31. Saucissen zu braten. Die Saucissen kehrt man in Mehl um, legt sie in gelb gewordene Butter und läßt sie langsam an beiden Seiten hellgelb braten; sind sie gar, legt man sie um das dazu bestimmte Gemüse, und giebt sie alsdann zu Tisch.

32. Frische Mettwürste zu braten. Man setzt Butter zu Feuer und läßt sie hellgelb werden; legt dann die Würste hinein, damit sie eben braun werden, gießt so viel Wasser darunter, daß sie beinahe bedeckt sind, und läßt sie 45 Minuten langsam braten.

33. Frische Fleischwürste mit Senf-Sauce. Man nimmt recht fette Fleischwürste, setzt eine Pfanne zu Feuer, läßt Butter darin braun werden, legt die Würste hinein, und läßt sie an beiden Seiten braun werden; indessen darf man sie nicht auf zu starkem Feuer braten, weil sie sonst leicht bersten; dann gießt man so viel Wasser darunter, daß sie beinahe bedeckt sind, giebt ein wenig Essig und Salz daran, und läßt sie darin gar kochen; man nimmt so viel gebranntes Mehl zur Sauce, daß sie eben wird, und thut so viel Senf daran, daß es gut schmeckt; dann läßt man die Würste noch einige Minuten darin durchkochen. Richtet man sie an, gießt man die Sauce darüber.

34. Frische Fleischwürste mit Bier zu braten. Man setzt Butter zu Feuer, legt die Würste hinein, läßt sie an beiden Seiten braun werden, gießt so viel Bier darunter, wie man Sauce braucht, thut einige Körner schwarzen und Melkenpfeffer, sowie Salz nach Geschmack daran, und läßt sie langsam darin gar braten. Beim Anrichten gießt man die Sauce darüber.

35. Frische Fleischwürste zu braten, welche man bei Gemüse giebt. Die Würste setzt man mit weißer Butter und etwas Wasser zu Feuer, und läßt sie langsam darin braten, damit sie braun werden, und die Sauce recht eben wird.

36. Nulken zu braten. Die Nulken schneidet man in fingerdicke Scheiben, nimmt einen Löffel voll Mehl, giebt 1 Ei und etwas Milch dazu, macht einen dicken Pfannkuchenteig davon, bestreicht jedes Stück Nulke mit dem Teig, legt sie

in braun gewordene Butter, und läßt sie langsam an beiden Seiten braun braten; alsdann legt man sie auf die Schüssel und streut Zucker darüber.

37. Roth- oder Blutwurst zu braten. Man schneidet die Würste, wenn sie dünn sind, der Länge nach durch, sonst in fingerdicke Scheiben, setzt Schmalz und Butter zu Feuer, legt die Würste hinein und läßt sie langsam an beiden Seiten braun braten.

38. Hackwürste zu braten. Man setzt eine Pfanne mit Schmalz und Butter zu Feuer, legt die Würste hinein, und läßt sie auf gelindem Feuer braun braten.

39. Zimbale. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg guten Kalbfleisches, die Brust von einem Rükken, stößt beides fein und rührt es mit 30 gr Butter, 2 in Milch geweichten und ausgedrückten Weißbröddchen, 2 Eiern und etwas Muskatnuß zu einer Masse; alsdann thut man noch 50 gr Butter und 2 Eidotter, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen, gut abgerührt hinzu; die Masse wird dann in einer ausgestreuten Form 1 Stunde gekocht. Man giebt eine weiße Sauce mit Trüffeln und Champignons dabei.

40. Achenie. Man schneidet 250 gr Rindfleisch, ebenso viel Kalbfleisch und Schweinefleisch, Alles ohne Fett, in ganz kleine Stücke, giebt dieselben in einen Topf und thut eine fein geschnittene Zwiebel, etwas gestoßenen Pfeffer, Muskatblüthe, Salz, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein und $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira hinzu; darauf setzt man es auf's Feuer und läßt es langsam kochen, jedoch in einem verschließbaren Topf, damit die Kraft nicht verloren geht.

Dieses Gericht eignet sich zum feinen Frühstück für Herren oder auch Abends zur Vorspeise.

B r a t e n .

1. Roastbeef. Man nimmt das dicke Mürbebraten-Stück, welches recht fett und zwei Tage alt sein muß, und klopft es ganz mürbe, doch darf man den Mürbebraten nicht herauslösen; man steckt dann in beide Seiten ganze Nelken; setzt in einem Topf reichlich Butter zu Feuer, legt das Fleisch hinein, streut Salz darüber, läßt es auf schnellem Feuer braun werden, auf langsamem Feuer 2 Stunden braten, und gießt etwas Wasser darunter; legt dann einen