

11. Essigschmorbraten (Sauerbraten).

Bei kaltem Wetter kann ein Stück Rindfleisch von 2 bis 3 Pfund wohl 3 Tage in Essig liegen, den man mit dünnem Bier vermischt, damit das Fleisch nicht so sauer wird, doch muß man darauf sehen, daß es ganz bedeckt ist. Wenn man es zum Gebrauch aus dem Essig genommen hat, sticht man mit einem Messer Löcher hinein, um die in Gewürz und Pfeffer gewalzen Speckstreifen hineinzustecken. Hierauf legt man einige Scheiben Speck in den Schmortopf, das
5 Fleisch darauf, thut tüchtig Salz, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner und ein Scheibchen Citronenschale hinzu, gießt auch etwas von dem Essig daran und läßt alles wohl zugedeckt schmoren. Wenn es recht braun eingeschmort ist und die Sauce noch nicht sämig genug sein sollte, macht man nach Bedürfnis etwas Kartoffelmehl daran. Das Fleisch muß 2-3 Stunden schmoren.

(139 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap150.html>