

6. Rindfleisch zu kochen.

Zu gekochtem Rindfleisch, das gewöhnlich nach der Suppe oder zu Gemüsen gegeben wird, ist ein gutes Rinderschwanzstück am besten. Es muß wenigstens zwei Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein, wo man es dann an einem kalten Ort durch Hängen mürbe werden läßt. Wie die Brühe gewonnen und es während des Kochens behandelt wird, ist genau im ersten Abschnitt bei der Rindfleischbrühe Nr. 1 angegeben. Für 3 Personen rechnet man 5 1 bis 1 ½ Pfund Fleisch. Um zähes Fleisch recht schnell weich zu kochen, empfiehlt es sich, nach dem Abschäumen des Fleisches im Topfe dem Wasser ein wenig Branntwein zuzufügen. Man kann dadurch das härteste Fleisch erweichen, ohne daß dieses im geringsten nach Branntwein schmeckt. Das Mittel dürfte sich auch namentlich bei zähem Wildpret bewähren, mit welchem die Hausfrau gewöhnlich viel Aerger hat und doch keinen wohlschmeckenden Braten erzielt. Auch Nesselblätter sowie eine kleine Gabe Essig haben sich gut bewährt.
(148 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap145.html>