

Anmerkung: Die Rezepte sind nach Möglichkeit für einen kleinen Haushalt von 3 Personen berechnet. Doch sei hier gleich bemerkt, daß größere Braten fleischiger und vorteilhafter sind als kleine. Man muß sich bei einem kleinen Haushalt immer mit Aufwärmen aushelfen. Dies geschehe jedoch nur im Wasserbad oder über Dampf und die Sauce werde für sich gewärmt. Resterverwendungen in Puddings oder Sülzen sind am Schluß dieser Abteilung angegeben.

Maria Ludolfs

1. Roastbeef.

Um einen rosigen und saftigen Braten zu erhalten, sollte man nicht unter 5 bis 6 Pfund Fleisch nehmen. Man befreit dies von Knochen und Sehnen, klopft es mit einer Holzkeule und legt es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, die man vorher auf dem Herd oder in der Bratröhre angebräunt hat. Man kann auch halb Butter halb Nierenfett nehmen. Nun schiebt man den Braten in die Bratröhre, begießt und salzt ihn, und gießt nach und nach soviel heißes Wasser nach, daß die Butter nicht
5 anbrennt, sowie $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne. Diese kann auch fortbleiben, doch wird die Sauce dann weniger wohlschmeckend. Nach Verlauf 1 Stunde, während welcher Zeit das Begießen nicht vergessen werden darf, ist der Braten gar. Man gibt an die Sauce 1 Messerspitze voll Fleischextrakt und macht sie mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel Kartoffelmehl, das man mit ein wenig Wasser oder Sahne erst anquirt und dann zugießt, sämig. Die Sauce muß mit dem Mehl stets noch einmal aufkochen.

(220 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap140.html>