

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Das Rindfleisch

Rindfleisch soll nie in frisch geschlachtetem Zustand verwendet werden, sondern einige Tage abliegen. Das Fett soll weiß und fest, aber nicht gelblich und weich sein. Gutes Rindfleisch ist ganz wenig mit Fett durchwachsen, hat einen angenehmen Geruch und eine schöne, dunkelrote Farbe. Ist das Fleisch längere Zeit der Luft ausgesetzt, färbt es ab. Am besten ist das Fleisch gemästeter Ochsen. Alte Kühe, Stiere und Zugochsen liefern ein zähes, trockenes Fleisch. Das Fleisch des Kindes wird in vier Qualitäten eingeteilt. Die erste Qualität eignet sich besonders zum Braten und Dünsten, die zweite und dritte Qualität zum Sieden und Faschieren. Da Rindfleisch ziemlich trocken ist, wird es vor dem Braten häufig gespickt und während des Bratens fleißig mit dem eigenen Saft begossen. Will man Rindfleisch längere Zeit aufbewahren, wird es gebeizt. Man kocht dieselbe Beize wie für Wildbret. Vor dem Kochen oder Braten wird das Fleisch gut geklopft, um es mürber zu machen.

Lungenbraten, natur

1 kg Lungenbraten wird enthäutet und mit 100 g Speckstreifen gespickt, gesalzen und gepfeffert. In einer Pfanne läßt man 60 g Butter heiß werden, gibt den Lungenbraten hinein, brät ihn auf allen Seiten an, fügt fein geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel und Zitronenschalen dazu, gießt mit etwas Suppe und Essig auf und brät den Braten langsam weich. Der Saft wird passiert, entfettet, mit 30 g Butter aufgekocht und mit dem Fleisch serviert.

Gedünsteter Lungenbraten

Der Lungenbraten wird, wie vorher beschrieben, hergerichtet. In einer Kasserolle läßt man 60 g Butter heiß werden, belegt den Boden mit fein geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebelringen, gibt das Fleisch hinein, gießt mit Suppe auf und läßt den Lungenbraten langsam weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit ziemlich verdunstet und der Braten braun und weich ist, wird die Soße passiert und mit etwas Weißwein und Suppe nochmals aufgekocht und über den Braten gegossen.