

Der Wirtschafts-Bacffisch.

I.

Aus Antoniens Tagebuch.

Ein Stück saftiges Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten. (Wenn ich das Fleisch kaufe, muß ich den Fleischer bitten, mir ein derbes Stück zu geben.) Die Scheiben muß ich sehr weich klopfen, aber nur mit dem Messerrücken; ich muß auch vorsichtig sein, um sie nicht zu zerreißen. Wenn das geschehen ist, mache ich eine Mischung von geriebenem Schwarzbrot, etwas Zwiebeln, Pfeffer, Salz, belege die Fleischschnitten mit feinen Speckschnitten und thue eine gute Menge von der Mischung darauf. (Ich darf aber nicht zu viel darauf schütten, weil es sonst herausfällt.) Die Schnitten mit Speck und Mischung werden nun zusammengerollt und mit einem Faden umwunden. Es wird hierauf Butter in einem Tiegel zum Steigen gebracht und die Rouladen werden auf allen Seiten darin braun gebraten. Dann muß ich Fleischbrühe angießen und das Gericht gar kochen lassen. (Ich muß aber acht geben, daß die Rouladen nicht anbrennen, ich muß von Zeit zu Zeit immer wieder Fleischbrühe zugießen, aber nicht zu viel, die Rou-