

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Fleischgerichte vom Kalb

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Essig gelegt, vor dem Gebrauch mit feinem Del, Zwiebel und Pfeffer vermischt. Man bekommt den Salat zu kaufen, doch ist dieser meist äzend sauer.

Fleischgerichte vom Kalb

berechnet für 6 Personen.

151. Kalbsbraten.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch aus der Keule, 50 Gramm Palmona, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 3 Eßlöffel saurer Rahm, einige Löffel geriebenes Weißbrot, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, einige Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, leicht oder gar nicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, mit hellbrauner Palmona übergossen oder darin angebraten, Wasser und Saucenwürfel hinzugegeben, ebenso der Rahm und unter öfterem Begießen 1 $\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Während des Bratens wird das Fleisch mit geriebener Semmel bestreut, was aber auch nicht unbedingt nötig ist. Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, mit Salz, Suppenwürze und Fleischextrakt abgeschmeckt.

152. Kalbsnierenbraten.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenstück, sonst die Zutaten und Zubereitung wie bei Kalbsbraten. Die Nieren werden der Länge nach auf das Fleisch geordnet, eingewickelt, der Braten umbunden.

153. Kalbskeule zu braten.

Die Größe der Kalbskeule wird durch die Zwecke bestimmt, denen sie dienen soll; es sind dies gewöhnlich größere Essen.

Man löst am besten den dicken Gelenkknochen aus und schneidet die äußeren Spitzen des Bein fleisches ab, wodurch die Keule eine rundlichere Form erhält. Man wiegt nun das Fleisch, rechnet für je 2 Personen 1 Pfund und für 10 Personen 1 Liter Sauce, rechnet per Liter $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum

Verdampfen hinzu und $\frac{1}{4}$ Liter sauern Rahm extra. Die Keule wird gewaschen, abgetupft, lange, aber nicht zu derb geklopft, recht gleichmäßig mit feinen Speckfäden mit Hilfe einer Spicknadel gespickt, mit 1 Eßlöffel feinem Salz bestreut oder vor dem Spicken damit eingerieben, in die Pfanne gelegt, mit dem zur Sauce nötigen kochenden Wasser übergossen, dem Wasser entsprechend Salz daran getan, 120 Gramm halb Palmona, halb Butter hellbraun darüber gegeben und die Keule unter öfterem Begießen je nach der Größe — man rechnet pro Pfund 8—16 Minuten Bratzeit, d. h. wenn das Braten nicht unterbrochen wird — gebraten. Der Rahm kommt während der Bratzeit, ca. 1 Stunde vor dem Garsein an den Braten. Gewürz und Zwiebel verwendet man nach Belieben, gut macht sich $\frac{1}{2}$ —1 Saucenwürfel, der der Sauce neben dem feinen, unaufdringlichen Geschmack zugleich eine zarte, braune Farbe gibt. Die Sauce wird fertig gemacht wie bei Kalbsbraten.

Man tranchiert die Keule nach dem Bein zu in dünne Scheiben und zwar so, daß man die Fasern immer schräg durchschneidet. Will man dem Braten die ursprüngliche Form wiedergeben, so legt man die abgeschnittenen Scheiben immer in der Richtung zurecht, in der sie wieder angelegt werden müssen. Die Keule wird dann auf eine große Platte gebracht, am besten darauf gleich zusammengesetzt, glasiert, mit feinen Gemüsen oder Salaten umlegt serviert.

154. Marinierte Kalbskeule.

Die Keule wird vorbereitet wie oben, in eine Mischung von gutem Essig und Wasser, in welcher man 1 Gewürzdoßis und 1 Zwiebel einigemal aufkocht, 4—6 Tage vor dem Gebrauch gelegt, öfter gewendet, dann weiter behandelt wie oben.

155. Kalbsfrikandeau.

Unter Frikandeau versteht man die einzelnen Teile, Muskelbündel (Kalbsnüsse genannt), aus denen die Keule besteht. Die Kalbsnüsse bilden das teuerste Fleisch vom Kalb, da sie weder Knochen noch Sehnen, überhaupt keinen Abfall haben, weshalb man daraus auch die besten Kalbschnitzel (Schnitzelfleisch) gewinnt. Man verwendet zum Braten die

größten Rüsse und zwar gewöhnlich auch nur für festliche Gelegenheiten. Man rechnet auf 3 Personen 600 Gramm Fleisch.

Die Frikandeaus werden fein gespickt – vorher leicht geklopft – je mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, mit reichlich brauner Butter und Palmona übergossen, mit dem zur Sauce nötigen Wasser und Rahm unter öfterem Begießen in 1– $\frac{1}{4}$ Stunden fertig.

Die Sauce kann, nachdem sie durchgeseiht, sämig gemacht ist, gut abgeschmeckt, durch Hinzugabe von Champignons, die man in feine Scheibchen schneidet, in Butter dünstet, verfeinert werden. Der Braten wird sehr akkurat tranchiert, wieder zusammengesetzt, nach Belieben glasiert und garniert zu feinen Gemüsen und Salaten zu Tisch gegeben. Die Sauce wird nebenher gereicht.

156. Kalbsrücken.

Von diesem, der ebenfalls nur der feinen Küche oder Gesellschaftszwecken dient, rechnet man pro Person $\frac{3}{4}$ Pfund. Man läßt ihn sich am besten vom Metzger zurechttrichten, weil nicht jeder Küche das nötige Handwerkszeug zur Verfügung steht.

Die unter dem Rücken liegenden Lendchen löst man aus, bratet sie extra mit, tranchiert sie schräg und unterlegt den ebenfalls tranchierten, wieder zusammengesetzten Rücken damit.

Dieser wird gehäutet, leicht geklopft, sehr gleichmäßig in Reihen gespickt, mit feinem Salz bestreut, mit reichlich $\frac{1}{2}$ Butter, $\frac{1}{2}$ Palmona, die man hellbraun machte, übergossen und mit Rahm und dem nötigen Wasser wie Frikandeaus fertig gebraten.

Den Rücken tranchiert man, indem man das Fleisch mit einem biegsamen Tranchiermesser längs des Rückgrates abschneidet, das Messer in den Schnitt legt und, zuerst eine kurze Wendung nach innen unter die Rückgratknochen machend, dabei schneidend, um dann mit einer Wendung nach rechts scharf die Rippen entlang nach unten zu fahren. Bei Rückenstücken, welche länger sind wie das Messer, muß man die Prozedur von zwei Seiten aus vornehmen, dabei die abgelösten Fleischteile so legen, daß man sie nicht so leicht verwechseln kann. Sie werden schräg tranchiert und wieder auf das Gerüst gesetzt. Der Braten wird glasiert, fein mit Lendenscheibchen und zarten, in Butter gedünsteten Gemüsen umlegt. Die Sauce

kann durch Hinzugabe von Champignons und einigen Löffeln Madeira verfeinert werden.

157. Gefüllte Kalbsbrust 1.

Zutaten: 4 Pfund Kalbsbrust, $\frac{1}{4}$ Pfund schieres Schweine-, $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbfleisch, 2 Weißbrote, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmin, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischertrakt, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Zwiebeln.

Zubereitung: Die Kalbsbrust wird von den Rippenknochen befreit – die man am Ende loslöst und herausdreht, was auch der Metzger besorgt –, gut gewaschen, geklopft, das Bindegewebe zwischen der inneren und äußeren Fleischwand zerrissen, wodurch die nötige Oeffnung für die Füllung entsteht. Zu dieser werden die Weißbrote zerschnitten, in die Milch geweicht, mit einem Stückchen Palmin zu einem Kloß abgebacken, dieser mit dem gemahlten Schweine- und Kalbfleisch, der fein gewiegten, in Palmin geschwitzten Zwiebel, Pfeffer, Salz, Ei und den gewiegten Kapern gut vermischt, die Farce gut abgeschmeckt, in die Oeffnung gefüllt, das Fleisch in Form gebracht und auf der Rückseite mit weißem Faden, in welchen man keinen Knoten macht, mit langen Stichen zugenäht. Der Braten wird mit Salz und mit einigen Prisen Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, mit dem heißen Palmin, in welchem man die Butter bräunen ließ, übergossen und wie Kalbsbraten behandelt. Der Faden wird aus dem Braten gezogen, dieser sehr vorsichtig tranchiert, dabei ist zu beachten, daß das Messer immer so zwischen die Rückgratknochen trifft, wo diese durch Knorpel, welcher durch Kochen weich wird, verbunden sind.

158. Gefüllte Kalbsbrust 2.

Zu dieser wird eine Semmelfüllung bereitet: 5 Weißbrote werden in Bouillon eingeweicht, gut ausgedrückt, mit 1 Eßlöffel Salz, 2 Eiern, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie, 4 Eßlöffel geriebener Semmel, 1 fein gewiegte, in Butter geschwitzter Zwiebel gut vermischt, die vorbereitete Brust damit gefüllt, gebraten wie oben.

Zu Kalbsbrust mit Fleischfüllung werden gern Nudeln, Macaroni, Brat- und Röstkartoffeln, auch Gemüse, zu solcher mit Semmelfüllung Kartoffelsalate und grüne Salate gegessen.

159. **Kalbfleisch-Frikassée.**

Eingemachtes Kalbfleisch (süddeutsche Benennung).

Zutaten: 3 $\frac{1}{2}$ –4 Pfund Kalbsbrust, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Palmin, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Kalbsbrühe, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Zitronensäure oder $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Salz, 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Sardellen, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Kalbsbrust wird gut gewaschen, in einen breiten Topf gelegt, mit kochendem Wasser übergossen, mit Salz, Zwiebeln und Sardellen, die man der Gräten halber in ein Mulläppchen bindet, gar gekocht, aus der Brühe genommen, in kleine Portionstücke geschnitten. Das Palmin läßt man heiß werden, gibt die Butter, dann das Mehl hinzu, wenn dieses sich kräuselt, füllt man mit der durchgeseihten Brühe unter flottem Rühren auf, kocht die Sauce noch eine Weile glatt, schmeckt sie mit Säure, Pfeffer oder Weißwein gut ab, gibt sie über das Fleisch, läßt alles 15–20 Minuten ziehen und schmeckt das Gericht nochmals ab. Nach Belieben kann man auch die Sauce mit Eigelb abrühren. Zu dem Gericht passen Eiernudeln, Maccaroni sowie Spätzeln.

160. **Kalbsrouladen.**

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund dickes Kalbfleisch, 100 Gramm Speck, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel leicht geröstetes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 50 Gramm Palmona.

Zubereitung: Das Fleisch wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, diese werden geklopft, mit Salz und Pfeffer und geriebenem Brot bestreut, mit Speckfäden und Zwiebeln belegt, gerollt, umbunden, in Mehl gewendet, in Palmona angebraten, in einen Schmortopf gegeben, Wasser und der Saucenwürfel hinzugefügt und $\frac{3}{4}$ Stunden im gut verschlossenen Topfe geschmort. Die Rouladen werden dann abgewickelt, mit der fertig gemachten, mit Suppenwürze und Extrakt abgeschmeckten Sauce wieder verbunden und zusammen serviert. Zu diesem Gericht paßt Reisk Gemüse am besten, auch Nudeln, Maccaroni oder Spätzle.

161. **Kalbfleisch Curry.**

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch ohne Knochen, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Currypulver, 2 Zwiebeln, 1 Liter Wasser, 20 Gramm Palmin, 30 Gramm Palmona.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, leicht geklopft, in kleine Portionstücke geschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl gewendet, in Palmona und Palmin angebraten, mit der geschnittenen Zwiebel, Wasser und Curry in einem gut verschlossenen Schmortopf $\frac{3}{4}$ Stunden geschmort, abgeschmeckt, mit der Sauce zusammen serviert. Zu diesem Gericht passen ebenfalls Reis, Nudeln, Maccaroni, Spätzeln gut.

162. **Pfefferfleisch.**

Zutaten und Zubereitung wie oben, nur statt Currypulver weißen Pfeffer, welchen man auf das geklopfte Fleisch streut.

163. **Kalbsgulasch.**

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch ohne Knochen, 3 Prisen Paprika, 2 Eßlöffel Salz, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Messerspitze Liebig, 50 Gramm Palmona, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel.

Zubereitung: Wie Rindergulasch, doch nur 1 Stunde Schmorzeit.

164. **Kalbshaxe.**

Diese läßt man sich vom Metzger richten; es genügt 1 Haxe für 2 Personen, wenn Gemüse oder Salate nebenher gegeben werden. Die Haxe wird gewaschen, in Wasser mit Salz und Grünem gar gedämpft, nach Belieben mit 20 Gramm zerlassener Butter oder Palmona begossen und überbacken, zu Gemüse oder Salaten oder beiden gegeben.

165. **Kalbschnitzel.**

Zutaten: Man rechnet für 1 Schnitzel 125–150 Gramm schieres Kalbfleisch aus der Keule, einige Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer. Zum Pannieren verrührt man 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel feines Del, 1 Teelöffel Salz gut untereinander und reibt harte Semmel fein, reichlich Palmin und 1 Stückchen Butter.

Zubereitung: Die Schnitzel werden gleichmäßig geklopft, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, durch die Mischung gezogen, in geriebener Semmel oder leicht geröstetem Schwarzbrot gewendet, in reichlich Palmin, dem man, sobald es heiß ist, ein Stückchen Butter zusetzt, wodurch dies Buttergeschmack annimmt, auf beiden Seiten je 2 Minuten gebraten, in eine breite Pfanne gelegt und noch 8–10 Minuten im Bratofen nachgeschmort. Die Schnitzel werden auf eine erwärmte Platte gelegt, mit einem Petersilienzweig, einer Pfeffergurke, die man zu zwei Fächern herrichtet und einem Zitroneneckchen garniert. Zum Schnitzel gibt man Buttersauce (siehe da) und verwendet das Bratfett anderweitig.

So zubereitet wird die Hausfrau jederzeit mit ihrem Schnitzel Ehre einlegen. Ein einzelnes Schnitzel kann in Butter und Palmona gebraten, dann etwas Wasser, 1 Prise Salz, 1 kleine Messerspitze Fleisch-Extrakt hinzugegeben und noch 5–6 Minuten nachgeschmort, mit der Sauce aufgetragen werden.

166. **Schnitzel** nach Art der Holsteiner.

Auf das nach obiger Art zubereitete Schnitzel wird ein schön geformtes Spiegelei gesetzt, welches man mit Sardellenraupen und Kapern belegt.

167. **Kalbschnitzel naturell.**

Bei einem solchen wird die Panade fortgelassen, sonst genau so behandelt wie oben.

168. **Farcierte Kalbschnitzel.**

Zu diesem wird das Fleisch fein gewiegt, mit Salz und Pfeffer, sowie mit einem Eigelb gut vermischt, länglich geformt, auf beiden Seiten je 3 Minuten in Palmona und Butter gebraten und 5 Minuten beiseite nachgeschmort. Bei einer größeren Anzahl mit Buttersauce serviert.

169. **Kalbssteaks.**

Unter diesem versteht man ein größeres Stück Schnitzelfleisch, welches man genau wie Schnitzel naturell zubereitet, nur etwas länger nachschmort.

170. **Gebratene Kalbsleber.**

Diese wird genau so zubereitet wie Rindsleber. Sie ist bedeutend zarter wie diese.

171. **Geschmorte Kalbsleber.**

Dieselben Zutaten und Zubereitung wie bei geschmorter Rindsleber.

172. **Kalbskopf en tortue.** (6 Personen.)

(Kalbskopfragout.)

Zutaten: 1 großer halber Kalbskopf mit Haut und Zunge, 1 Saucenwürfel, 2¹/₂ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Hand voll Suppengrün, 100 Gramm Schinken. Zur Sauce: 30 Gramm Butter, 20 Gramm Palmona, 40 Gramm Mehl, ³/₄ Liter Kalbskopfbrühe, 1 Glas Rotwein, 3 Löffel Madeira, 1 Teelöffel Fleischertrakt, einige Prisen Cayennepfeffer, 1 Zitronenscheibe ohne Kerne, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Den Kalbskopf bekommt man gewöhnlich gebrüht und die Haut abgelöst. Man läßt sich am besten auch die Augen auslösen, säubert alles gut, kocht Haut, Zunge, Schinken und das Kopffleisch wie Bouillonfleisch mit Salz, Grünem und Gewürz gar. Die Haut wird dann auf eine Emailleplatte gelegt, mit etwas feinem Salz bestreut, mit einigen Löffeln Rotwein begossen. Die Zunge wird von der Haut befreit, in etwas Brühe warm gehalten, das Fleisch von den Knochen gelöst.

Aus Palmona, Butter, Mehl wird eine hellbraune Schwizze hergestellt, die mit ³/₄ Liter Kalbsbouillon aufgefüllt, 10 Minuten gekocht, mit den Weinen, der Säure, dem Cayennepfeffer fertiggestellt und gut abgeschmeckt wird. Nun schneidet man die Kalbskopfhaut in zierliche Stücke, die Zunge in Scheibchen und gibt beides in die Sauce. Man läßt alles mit der Zitronenscheibe noch einigemal aufkochen, stellt das Gericht dann in ein Wasserbad und schmeckt es vor dem Anrichten nochmals ab. Es kann durch Champignons, Hirnstückchen, Farceklößchen, zu welchen man das Kalbfleisch verwenden kann, noch verfeinert werden. Das Gericht wird auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, mit Blätterteig-halbmonden umlegt.

173. **Kalbskoteletten.**

Zutaten: 6 gleichmäßig geschnittene Koteletten, 1 Eßlöffel Salz, 6 Prisen Pfeffer, 100 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Öl, geriebenes Brot oder Semmel zum Panieren.

Zubereitung: Die Koteletten werden geklopft, hübsch geformt, d. h. man löst das Fleisch von den langen Rippenenden, kürzt diese, macht ein Loch in das abgelöste, mit dem andern noch zusammenhängende Fleisch und steckt das Rippchen durch, wodurch das Kotelett eine rundliche Form erhält. Es wird mit Salz und Pfeffer bestreut, durch die Panade gezogen, im Geriebenen gewendet, auf beiden Seiten je drei Minuten in Palmin und Butter gebraten und noch 10 Minuten nachgeschmort, mit Butter Sauce serviert.

174. **Geschmorte Kalbskoteletten.**

Zutaten wie oben, außer Panade. Dazu noch Senf, Wasser, Suppenwürze und Fleischextrakt.

Die Koteletten werden, nachdem sie vorbereitet und in Mehl gewendet sind, rasch in Palmin angebraten, mit der Butter in den Schmortopf, dann 1 Liter kochendes Wasser, 1 Teelöffel Salz, Fleischextrakt und ein Stückchen Lorbeerblatt hinzugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde geschmort. Sie werden dann herausgenommen, die Sauce durchgeseiht, mit dem in 1 Teelöffel Zitronensäure angerührten Senf und dem nötigen Salz abgeschmeckt, die Koteletten wieder hineingegeben, 10 Minuten ziehen lassen, dann mit Suppenwürze gewürzt.

175. **Kalbshirn zu kochen.**

Das Hirn wird eine Stunde gewässert, mit 1 Liter kaltem Wasser aufgesetzt, ans Kochen gebracht, abgegossen, 1 Liter kochendes Wasser, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Salz hinzufügt und 10 Minuten gar gezogen (d. h. am Kochen erhalten, ohne daß das Wasser wellt.) Es wird mit einem Schaumlöffel herausgenommen, mit einem spitzen Messer von den äußeren Häutchen befreit, dann beliebig verwendet.

176. **Kalbshirnschnitten.**

Das abgekühlte gehäutete Hirn wird in Scheibchen geschnitten, diese in geriebenem Milchbrot oder Zwieback gewendet und in hellbrauner Butter auf beiden Seiten leicht angebraten.

177. **Kalbsmilcher.** (Brieschen.)

Dasselbe hat seinen Sitz im Halse des Kalbes, ist etwas derber konstruiert, doch sonst von derselben Beschaffenheit wie Hirn. Es wird wie dieses zubereitet und verwendet.

178. **Kalbshirnpavesen.** (bayrisch.)

1 Hirn und 6 zarte Weißbrote genügen reichlich für 6 Personen. Weitere Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 100 Gramm Palmona.

Zubereitung: Die Weißbrote werden abgerieben, aus jedem quer durch 4 Scheibchen geschnitten, die spitzen Endchen fortgelassen. Auf je zwei Teile, welche zusammenpassen müssen, streicht man fertiges Hirn klappt diese zusammen, wendet sie in angerührtem Eierkuchenteig, dann in dem Abgeriebenen und bäckt die Pavesen in reichlich Palmona schön goldgelb.

179. **Kalbshirnpudding.**

Zutaten: 3 altbackene Milchbrote, 4 Eßlöffel geriebenes Milchbrot, 3 Eier, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Sardelle, 1 Prise weißen Pfeffer, 20 Gramm Butter, nach Belieben 1 Eßlöffel feingeschnittene, in Butter gedünstete Champignons, 10 Gramm Palmona, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 kleines Kalbshirn.

Zubereitung: Die Milchbrote werden abgerieben, in Milch und Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt. Die Butter wird zu Sahne, Salz und Eigelb dazu und schaumig gerührt, dann die fein gesäuberte, sehr fein gewiegte Sardelle, das Weißbrot, das Geriebene gut untermischt, das nach Vorschrift gekochte, in Würfel geschnittene Hirn hinzugefügt, die Farce abgeschmeckt, der Schnee des Eiweiß daruntergezogen, die Masse in eine mit Palmona ausgestrichene, ausgestreute Puddingform gefüllt, die Form geschlossen und eine Stunde im Wasserbade gekocht. Gestürzt und heiß serviert.

180. **Hirnauflauf.**

Obige Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen, ausgestreuten Auflaufform $\frac{3}{4}$ Stunden im Bratofen gebacken, in der Form serviert.

Fleischgerichte vom Hammel.

181. **Hammelfleisch mit Gurken.**

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Hammelfleisch (Keule, Blatt, auch Bratenreste) 3 Salz- resp. saure Gurken, (Dillgurken) 20 Gramm Palmin, 30 Gramm Palmona, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Hammelbouillon oder 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Das wie anderes Bouillonfleisch, mit Salz und Suppengemüse gekochte Fleisch wird in Würfel, die geschälten Gurken in Scheibchen geschnitten. Aus Palmin, Palmona, Mehl und Hammelbrühe oder Wasser und Extrakt wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, welche mit dem aufgelösten Saucenwürfel, den Gurken gut verkocht, mit dem nötigen Salz abgeschmeckt, dann mit dem Fleisch unter Zutat von Suppenwürze verbunden wird. Das Gericht kann aus Fleisch- und Bratenresten hergestellt werden, zumal weniger Fleisch für das Saucenquantum auch genügt.

182. **Hammelfleisch mit Kartoffelstücken.**

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfund Hammelfleisch, 1 Hand voll Suppengemüse, $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Kümmel, 3 Pfund Kartoffeln.

Zubereitung: Das Hammelfleisch wird gewaschen, geklopft, in $2\frac{1}{2}$ Liter kochendes, gesalzenes Wasser gegeben, mit Suppengrün gar gekocht, herausgenommen, die Brühe durchgeseiht, die in Scheiben geschnittenen, rohen Kartoffeln mit dem verlesenen Kümmel gar, aber nicht zerkoht, nach Belieben 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie hinzugegeben. Das Fleisch kann in Stücken geschnitten mit den Kartoffeln, aber auch nebenher gegeben werden.