

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 Hammel.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

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.

183. **Irish Stew.**

Zutaten: 2 Pfund Hammelfleisch (mäßig fett), 2 kleine Weißkohlköpfe, 1 Eßlöffel Kümmel, $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Pfund Kartoffeln, 2 Prisen Pfeffer, 30 Gramm Palmin, 5 Bouillonwürfel.

Zubereitung: Das Hammelfleisch (am besten von jungem Tier) wird gewaschen, gut geklopft, in Würfel geschnitten, mit 1 Eßlöffel Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in Palmin 10–15 Minuten unter Wenden angebraten. Inzwischen wird der Weißkohl gepuzt, klein geschnitten, in gesalzenem Wasser 5–8 Minuten überweilt, abgegossen. Nun schichtet man Fleisch, Kraut und Kartoffeln, die man in Scheibchen oder Würfel schneidet, in Puddingformen oder Kasserollen oder auch in einen Schmortopf, gibt die aus Bouillonwürfeln und Wasser hergestellte Bouillon darüber und dämpft das Gericht 2 Stunden in gut verschlossenem Topf oder kocht es in den Puddingformen im Wasserbade $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Anmerkung: Hier wie überall richtet man sich mit dem Fleisch nach den gebotenen Verhältnissen, hält nur die anderen Bedingungen, die keine besonderen Opfer erfordern, und die Kochbedingungen ein.

184. **Hammelbraten.**

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ –3 Pfund Hammelfleisch aus der Keule oder Blatt, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 1 geröstetes Brotrindchen, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Messerspitze Fleischertrakt, wenn zur Hand, eine Tomate, 20 Gramm Palmona, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Von dem Fleisch löst man das Fett (verwendet dies lieber bei anderen Gelegenheiten) klopft es, bestreut es mit Salz und einigem Pfeffer, bestäubt es mit Mehl und bratet es in Palmona von allen Seiten an, gibt Wasser, Salz, Saucenwürfel, Brotrinde, Tomate und Zwiebel hinzu und bratet es unter öfterem Begießen 2– $2\frac{1}{2}$ Stunden. Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, mit Extrakt gekräftigt und auf Salz geprüft.

185. **Hammelkeule zu braten.**

Zutaten: 1 Hammelkeule, soviel Wasser als man Sauce wünscht, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 80 Gramm Palmona, 1 Gewürz-

dosis oder 1 Saucenwürfel, 1 Zwiebel, nach Belieben einige Kümmelkörner.

Zubereitung: Die Keule befreit man vom Fett, nachdem sie gewaschen, stutzt das Bein zurecht, löst das spitze Fleisch etwas los und schneidet es ab. Die Keule wird nun gut geklopft, nach Belieben auch gespickt, mit Salz bestreut, mit etwas Mehl bestäubt, in die Bratpfanne gelegt, mit der angebräunten Palmona übergossen, in gut heißem Ofen 15 Minuten unter Begießen mit Rahm und Palmonabutter gebraten, dann die anderen Zutaten hinzugegeben und unter öfterem Begießen bis zum Garsein, welches $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden erfordern kann, gebraten. Die Sauce wird wie jede andere Bratensauce fertig gemacht.

186. Hammelkeule auf andere Art.

Die vorbereitete Keule wird mit Suppengrün und Salz wie Bouillonfleisch 1– $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, dann abgetropft und wie oben weiterbehandelt, statt Wasser von der Fleischbrühe zum Braten verwendet. Die Keule bleibt auf diese Art auch recht saftig; die Brühe kann anders vorteilhaft verwendet werden.

187. Senfhammel.

Zutaten: 1 Hammelkeule, 4 Löffel guten Senf (Mostrich), $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, 1 Teelöffel Zitronensäure, 80 Gramm Palmona, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Eine Hammelkeule wird gut gewaschen, von der Fettdecke befreit, der Knochen herausgelöst, dann gut geklopft. Sie wird nun dick mit gutem Senf bestrichen und muß gut bedeckt 2 Tage stehen. Am Tage des Gebrauchs wird sie mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, mit gebräunter Palmona übergossen und fertig gebraten wie oben. Die Sauce wird mit Säure gewürzt.

188. Hammelkeule mariniert.

Die vorbereitete, geklopfte Keule wird in ein tiefes Gefäß gelegt, mit einer Essigmischung, in welcher man 1 Zwiebel, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, einige Gewürzkörner aufkochte, heiß übergossen und bis zum Tage des Gebrauchs 3mal gewendet.

Sie kann 2–3 Tage in der Marinade liegen. Nach Belieben kann man einige Löffel von dieser zum Braten verwenden.

189. Hammelrücken.

Zutaten: 1 Hammelrücken je nach Bedarf (pro Person $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Pfund), $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, Speck zum Spicken, 100 Gramm Palmona, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, so viel Wasser als Sauce nötig (10 Personen 1 Liter) mit Zugabe zum Verdampfen, 2 Prisen Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischertrakt oder Suppenwürze.

Zubereitung: Der vorgerichtete Rücken wird von Häuten und Fettheilen befreit, leicht geklopft, mit feinen Speckfäden recht regelmäßig gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, mit hellbrauner Palmona übergossen, mit Rahm und dieser 20 Minuten unter öfterem Begießen gebraten, dann die anderen Zutaten hinzu und fertig gebraten. Wie Kalbsrücken tranchiert und angerichtet.

190. Falscher Rehrücken.

Der vorgerichtete Hammelrücken wird mariniert wie Keule, aber nicht so lange und wie in voriger Nummer behandelt. Er kann auch statt in Marinade in saure Milch gelegt werden.

191. Falsche Rehrouladen.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund vom Blatt abgelöstes Kotelettstück, 120 Gramm Speck, 2 Zwiebeln, 1 Teil Pfeffer, 3 Eßlöffel geröstetes geriebenes Schwarzbrot, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, einige Tropfen Suppenwürze, 50 Gramm Palmin, 20 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.

Zubereitung: Das abgelöste Fleisch vom Kotelettstück oder Blatt wird vom dicksten Fett befreit, in 6 gleichmäßige Scheiben geschnitten und 3 Tage in saure Milch gelegt. Am Tage des Gebrauchs werden die Stücke abgetupft, leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feingeschnittener Zwiebel, feinen Speckfäden belegt, mit Brot bestreut, gerollt, umbunden, in Mehl gewendet, in Palmin von allen Seiten angebraten, in einem Schmortopf, in welchem Palmona gebräunt wurde, geschichtet, der aufgelöste Saucenwürfel, Wasser,

das nötige Salz, Rahm oder Wein hinzugegeben und in verschlossenem Topf 1- 1¹/₂ Stunden geschmort. Die Rouladen werden abgewickelt, die Sauce sämig gemacht, mit Wein, Suppenwürze und dem nötigen Salz abgeschmeckt, die Rouladen, falls sie zu groß sind, einmal schräg durchschnitten, in die Sauce gegeben, mit dieser angerichtet.

192. Hammelrouladen.

Diese werden zubereitet wie in voriger Nummer, doch wird das Fleisch nicht mariniert.

193. Hammelkoteletten.

Zutaten: 6 Koteletten, 6 Prisen Pfeffer, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 100 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Koteletten werden geklopft, vom äußeren Fett befreit, das Fleisch bis zur Rundung von den Rippen getrennt, an das runde Fleisch gelegt, die Rippe, wenn nötig, etwas gekürzt, die Koteletten mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in heißem Palmin, dem man etwas Butter zusetzt, auf beiden Seiten schön hellbraun gebraten, noch 10 Minuten nachgeschmort, mit Buttersauce, in der man den braunen Bratenfond aufkochte, zu Tisch gebracht.

194. Geschmorte Hammelkoteletten.

Zutaten wie oben, dazu ³/₄ Liter Wasser, ¹/₂ Saucenwürfel, einige Tropfen Suppenwürfel, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Senf (3 Eßlöffel Rotwein) nach Belieben.

Zubereitung: Die angebratenen Koteletten werden in einen Schmortopf geschichtet, alle Zutaten außer Suppenwürze und Rotwein hinzugegeben, ebenso der mit Wasser aufgekochte Bratenfond, und ³/₄ bis 1 Stunde geschmort, die Sauce, wenn nötig, sämig gemacht, mit Rotwein, Suppenwürze und Salz abgeschmeckt, mit den Koteletten zugleich angerichtet.

195. Marinierte Hammelkoteletten.

Die Koteletten werden, wie bei Hammelrouladen das Fleisch, 2 Tage in Essigmarinade oder in saure Milch gelegt,

am Tage des Gebrauchs wie geschmorte Hammelkoteletten fertiggestellt.

196. Hammelsteaks.

Zutaten: 6 Stücke Hammelfleisch aus der Keule à 120 Gramm, 2 Eßlöffel Salz, 6 Prisen Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 100 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die gleichmäßig geschnittenen Fleischstücke, an welchen wenig oder gar kein Fett sein darf, werden geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, in heißem Palmin, in dem man erst ein Stückchen Butter bräunte, schön gebraten und zwar auf jeder Seite unter zweimaligem Wenden 4 Minuten, dann in eine breite Pfanne gelegt, der mit einigen Löffeln Wasser aufgelöste Bratenfond hinzugegeben und 15–20 Minuten im Bratofen zugedeckt nachgeschmort, mit Buttersauce gereicht.

197. Hammelcurry.

Dieses wird zubereitet wie Kalbfleischcurry, nur kann die Sauce mit 1 Teelöffel Zitronensäure abgeschmeckt werden.

Man verwendet Fleisch aus der Keule, vom Blatt oder vom Kotelettstück ohne Fett.

198. Hammelgulasch.

Wird wie Gulasch aus Ochsenfleisch zubereitet, nur etwas mehr Kümmel verwendet.

199. Hammelbratenragout.

Übriggebliebener Hammelbraten wird in kleine, dreieckartige Scheibchen geschnitten. Man bereitet sich dann eine Buttersauce aus Palmin, Butter und Bouillon oder Wasser und Fleischextrakt, sowie $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel (siehe Buttersauce) gibt an diese 3 Eßlöffel Rot- oder Heidelbeerwein, läßt das Fleisch in der Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen und schmeckt das Gericht mit Wein, ev. auch mit Zitronensäure und dem nötigen Salz ab.

Man richtet sich in Verhältnissen, wo es auf mehr oder weniger ankommt, mit der Sauce nach der Personenzahl, nicht mit dem Fleisch. $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Liter Sauce würde demnach für 6 Personen in Betracht kommen.

200. **Hammelnieren.**

Zutaten: 6 Hammelnieren, 1 Zwiebel, $\frac{3}{4}$ Liter Butter-
sauce, 1 Teelöffel Zitronensäure, einige Eßlöffel Rotwein,
60 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Salz, 3 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Hammelnieren werden vom Fett be-
freit, gut gewaschen, überbrüht, dann abgetrocknet, in feine
Scheibchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit
Mehl bestäubt, in der angebräunten Palmona 5 Minuten
unter Wenden angebraten, mitsamt dem Bratenfond in die
fertige Butter sauce gegeben, alles einmal aufgekocht, mit Rot-
wein und Säure abgeschmeckt.

201. **Hammelcarré.**

Zutaten: 4–5 Pfund Carré (d. i. Kotelettstück), sonst
Zutaten und Zubereitung wie Hammelrücken.

202. **Gedämpftes Hammelnierenstück.**

Zutaten: 3–3 $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenstück, 2 Liter Wasser,
2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Kümmel, 1 Hand voll Suppen-
gemüse, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Mehl, einige Prisen
Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel.

Zubereitung: Nachdem die Rippen ausgelöst sind, be-
freit man Fleisch und Nieren von dem größten Fett, wäscht
das Fleisch, tupft es mit einem Fleischtuche ab, reibt es mit
Pfeffer und Salz ein, rollt es zusammen, unbindet es, be-
stäubt es mit Mehl und brätet es von allen Seiten in
Palmona an. Danach wird es mit Grünzeug, Wasser, dem
übrigen Salz, Kümmel und Saucenwürfel in einen Schmortopf
gegeben und weich gedämpft. Von der Brühe macht man
soviel als man Sauce braucht, sämig, schmeckt diese gut ab
und richtet sie über dem tranchierten Fleisch oder daneben an.

Die übrige Brühe eignet sich vorzüglich zu Bohnen-
gemüse oder Kartoffelschnitzen. Zu alten Hammelfleischgerichten
passen neben Salz-, Pell-, Brat- und Röstkartoffeln Kartoffel-
klöße, Schupfnudeln (Kartoffelnudeln), Kartoffelbrei und Reis.
Von Gemüsen Bohnen und Kohlartern.

203. **Lammbraten.**

Zutaten: 1 Lammviertel (reicht für 8–10 Personen.)
 $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{3}{8}$ Liter saurer Rahm,

50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Das Lammfleisch, welches 5–6 Tage alt sein muß, wird gut gewaschen, mit kochendem Wasser überbrüht, abgetupft, geklopft, mit hellbrauner Butter begossen, mit Butter und Rahm $\frac{1}{2}$ Stunde unter öfterem Begießen gebraten, dann mit Zitronensäure beträufelt, unter Zugießen von soviel Wasser, als man Sauce braucht, und unter öfterem Begießen noch 1 Stunde, zusammen zirka $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Nach besonderer Liebhaberei wird der Sauce während des Bratens auch ein kleines Stückchen Knoblauch, Schalotten oder auch Estragon, Sauerampfer und dergl. beigefügt. Zu Lammbraten werden gern Zitronenachtel und Kräuterbutter gereicht.

204. Lammkoteletten.

Die Lammkoteletten werden geklopft, geformt, mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, durch heiße Butter und Olivenöl gezogen, mit Zitronensaft beträufelt, in reichlich Butter und Palmona auf beiden Seiten goldgelb gebraten, zu zarten grünen Bohnen, ebensolchen Erbsen und anderen feinen Gemüse gereicht.

205. Ziegenlämmchen zu braten.

Nachdem das Lämmchen einige Tage abgehängt ist, wird es abgezogen, Kopf und Pfoten abgeschnitten (ausgeweidet wird es gewöhnlich nach dem Schlachten), tüchtig gewaschen, so daß kein Haar am Fleisch zurückbleibt. Die Läuflinge (nicht Hinterkeulchen) werden abgetrennt, die Rippen zur Hälfte abgehackt, damit der Braten wie ein Hase in die Pfanne gelegt werden kann. Nachdem die Häute entfernt sind, wird das Lämmchen wie ein Hase gespickt, was auch unterbleiben kann, mit Salz bestreut, mit reichlich Palmin und Palmona übergossen und $1 - 1\frac{1}{4}$ Stunde unter Zugießen von soviel Wasser als man Sauce braucht und dem nötigen Salz gebraten. Man kann das Lämmchen auch während des Bratens mit Zitronensäure beträufeln; es darf nur goldgelbe Farbe annehmen.

206. Ziegenlämmchen auf andere Art (Sehr fein.)

Das vorbereitete frische Lämmchen wird geschickt entbeint, 24 Stunden in Essigmarinade gelegt, dann abgetrocknet, mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, mit ganz feinen Speckfäden belegt, gerollt, umbunden, mit Mehl bestäubt, mit reichlich Palmin und Palmona übergossen, mit Rahm, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, dem nötigen Wasser und Salz unter Begießen gebraten.

Die Sauce wird sämig gemacht, mit Salz, Fleischextrakt und einigen Tropfen Suppenwürze und dem nötigen Salz abgeschmeckt.

207. Ziegenlamnbraten für Dorfverhältnisse.

Das ausgeweidete, abgezogene, von Pfötchen und Kopf befreite, gut gewaschene Lämmchen wird mit Salz eingerieben, der Keulenteil abgehackt, in die Pfanne, zu der ein Deckel vorhanden sein muß — sonst tut es auch ein Blech — gelegt, der andere Teil zwischen die Hinterläufe geschoben, wodurch Platz gespart wird. Nun kommen auf das Lämmchen 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel, den man zerkrümelt, 1 Brodrinde, eine Zwiebel und der sechste Teil von einer Pfund-Tafel Palmin oder Palmona, was noch besser ist, dann wird die Pfanne verschlossen, das Ganze zum Kochen gebracht und zum Bäcker getragen, von dem es zur Essenszeit geholt wird. Man kann dann zu Hause einen knappen Eßlöffel Kartoffelmehl in kaltem Wasser anrühren, dies in die Sauce geben und einmal damit aufkochen.

208. Ziegenbraten.

Denselben bereitet man genau wie Lämmchen vor und trägt ihn frühzeitig zum Bäcker. Wer Zeit und einen guten Herd hat, kann beide Braten so vorrichten, auf dem Herd zum Kochen bringen, dann im Bratofen fertig braten. Es muß dann aufgepaßt werden, damit er nicht zu braun wird vor der Zeit. Man deckt ihn sonst am besten zu. Ist eine Ziege geschlachtet und kann man das Fleisch nicht schnell genug verwenden, so taucht man ein größeres weißes sauberes Tuch in Essig, wickelt das Fleisch ein und verwahrt es im Keller in einer Backmulde hochstehend.