

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Lammbraten und Hammelsbraten.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

457. Gefüllte Tauben.

Siehe Nr. 451, mit derselben Brodfarce gefüllt und gebraten, dann mit Jus servirt.

458. Perlhühner, gebraten.

Auf dieselbe Weise wie Nr. 438.

459. Welcher Hahn, mit Kartoffeln gefüllt.

Wenn der Hahn rein gemacht und einige Tage abgelegen ist, so werden rohe Kartoffeln rund abgedreht, mit fein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie nebst Salz nur einige Minuten in Butter gedämpft, der Hahn damit gefüllt, dann gut gebraten und mit guter Jus zur Tafel gegeben.

Lamm- und Hammelsbraten.

460. Lamnbraten.

Vom hintern Theil des Lammes wird der Schlegel oder Ziemer genommen, gesalzen und mit Butter am Spieß oder im Ofen gebraten, dann mit einer guten Jus servirt.

461. Hammelschlegel, am Spiels gebraten.

Wenn der Schlegel gut abgelegen ist, wird er geklopft, mit etwas Knoblauch gespickt und am Spieß in drei Stunden gar gebraten. Während des Bratens wird er mit Butter begossen und sodann mit einer guten Jus servirt.

462. Hammelschlegel, gedämpfter.

Wenn er gut abgelegen ist, wird er geklopft, in einer Casserole mit Zwiebeln, Salz und Wasser zum Feuer gesetzt und weich gedämpft. Wenn er weich ist wird das Fett von der Sauce weggenommen und $\frac{1}{2}$ Schoppen saurer Rahm zugegossen und derselbe noch einige Zeit gedämpft, angerichtet und die Sauce darüber gegeben.

463. Gefüllter Hammelschlegel.

Wenn der Schlegel gut abgelegen ist, wird er geklopft und das Bein abgelöst, dann schneide man immer von dem Fleisch heraus und setze es mit etwas Schalotten, Petersilie, etwas Speck, einigen Sardellen, Salz und Pfeffer zum Feuer und lasse es weich dämpfen; dann hacke man es fein und treibe es mit 4 ganzen Eiern durch ein Haarsieb. Mit dieser Farce wird der Schlegel gefüllt und in Schweins- oder Kalbs- netze gefüllt, dann auf dieselbe Weise gar gemacht wie Nr. 462 und servirt.

464. Carré oder Lendenstück, mit Petersilie gespickt.

Nehme dieses Stück, schneide die Knochen heraus und spicke es mit ganzer Petersilie schön dick, stecke es an den Spieß und brate es mit Butter in $1\frac{1}{2}$ Stunde gar, gebe aber wohl Acht, daß es nicht an zu starkem Feuer bratet, damit die Petersilie nicht zu braun wird, dann angerichtet und mit guter Jus servirt.

465. Gespickter Hammelschlegel.

Wenn der Schlegel mürbe abgelegen ist, wird er geklopft, dann abgehäutet und mit Speck fein gespickt, hierauf lege man ihn noch einen Tag in Essig. Nachdem wird er gar gemacht wie Nr. 462 und servirt. Ein Hammelschlegel auf diese Art kann die Stelle eines Rehschlegels ersetzen.

 Kalbsbraten.

466. Gebeizter Kalbschlegel.

Ein guter Schlegel wird 24 Stunden in Essig gelegt, dann herausgenommen und fein mit Speck gespickt, dann am Spieß oder im Backofen mit Butter und Salz gebraten. Wenn er bald weich ist, gieße man etwas sauern Rahm dazu und brate ihn vollends gar. Beim Anrichten wird das Fett von der Sauce genommen und diese durch ein Haarsieb über den Braten gegeben.

 467. Kalbsnierenbraten.

Nehme einen schönen Nierenbraten, hacke den Rückgrat ein und brate ihn mit Butter in einer Casserole oder im Ofen gar mit etwas Zwiebel und Salz.

 468. Fricando von Kalbfleisch als Braten.

Schneide von einem Kalbschlegel einen, zwei oder alle drei Fricandos heraus, je nach Bedürfnis; häute sie ab und spicke sie fein mit Speck; dann werden sie