Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Lamm- und Hammelsbraten.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Visual Library

Lamm- und Hammelsbraten.

576. Lammbraten.

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

577. Hammelscarré oder Lendenstück mit Petersilie gespickt.

Nehme dieses Stück, schneide die Knochen heraus und spicke es mit ganzer Petersilie schön dick, stecke es an den Spies und brate es in 1 ½ Stunden gar, gebe aber wohl Acht, daß es nicht auf zu starkem Feuer bratet, damit die Petersilie nicht zu braun wird, dann angerichtet und mit guter Jus servirt.

578. Gedämpfter Hammelsschlegel.

Wenn er gut abgelegen ist, wird er geklopft, in einer Casserol mit Zwiebeln, Salz und Wasser zum Feuer gesetzt und weich gedämpft. Wenn er weich ist, wird das Fett von der Sauce weggenommen und ½ Schoppen sauerer Rahm dazu gegossen und derselbe noch einige Zeit gedämpft, dann angerichtet und die Sauce darüber gegeben.

579. Gespickter Hammelsschlegel.

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. 578 und servirt. Ein Hammelsschlegel auf diese Art zubereitet, kann die Stelle eines Rehschlegels ersetzen.

580. Hammelsschlegel am Spies gebraten.

Wenn der Schlegel gut abgelegen ist, wird er geklopft,

mit etwas Knoblauch gespickt und am Spies in 3 Stunden gar gebraten. Während des Bratens wird er mit Butter begossen und dann mit einer guten Jus servirt.

581. Gefüllter Hammelsschlegel.

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 Charlotten, Petersilie, Speck, Sardellen, Salz und Pfeffer zum Feuer, 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 Kalbsnetze gehüllt und dann auf dieselbe Art gar gemacht wie bei Nr. 580.

582. Gefüllter Hammelsschlegel anderer Art.

Wie der Lummelbraten Nr. 584, aber zuvor muß das Bein herausgenommen und dann die Oeffnung zugenäht werden.

Kalbsbraten.

583. Kalbsnierenbraten.

Nehme einen schönen Nierenbraten, hacke den Rückgrath ein und brate denselben in einer Casserol oder im Ofen gar mit etwas Zwiebeln und Salz.

584. Gefüllter Lummelbraten.

Man nehme einen schönen Lummel, schneide alle Beine davon weg, dann schlitze man ihn von einem Ende bis zum andern auf, jedoch so, daß er nur eine Oeffnung bekommt. Darauf nehme man fein gehackte Petersilie, Charlotten nebst