

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt

**Amberg, Lina
Rost, Clara
Schubert, Margarete
Saarbrücken, 1905**

Hammelfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-57534

Hammelfleisch.

88. Das Hammelfleisch

kann wie die übrigen Fleischarten auf verschiedene Weise in der Küche zubereitet werden. Es wird gekocht, gedämpft und gebraten.

Außerdem bereitet man aus Hammelfleisch Ragout, Haschee und Gulasch. Die beliebtesten Stücke des Hammels sind die Keule, der Rücken, das Schulterstück und die Lunge. Zum Braten eignen sich am besten Schlegel (Schöpfsenkeule), Rippenstück, Bug und Brust. Zum Dämpfen nimmt man meistens Rippenstück und Hammelschall. Brust und Hals werden zum Kochen verwendet. Um den, dem Hammelfleisch eigentümlichen starken Geschmack zu mildern, gibt man beim Kochen eine Zwiebel oder Ingwer zu.

Vor und bei der Zubereitung des Hammelfleisches gelten im Allgemeinen die gleichen Regeln wie bei den anderen Fleischarten. Alles Hammelfleisch muß vor der Verwendung 4–6 Tage abgehängt werden, damit es mürbe wird. Das Hammelfleisch ist im Herbst am schmackhaftesten.

Gutes Hammelfleisch darf keine hellblutrote Farbe haben und muß fest und trocken sein. Je weißer das Fett, desto besser das Fleisch.

89. Hammelfleisch gekocht.

$\frac{3}{4}$ Pfund Hammelfleisch	45	Pfg.
Salz, Suppengrünes	2	„
	47	Pfg.

Zum Kochen nimmt man ein Rippenstück oder ein Stück aus der Keule, klopft und wäscht es, brüht es mit kochendem Wasser ab und setzt es mit heißem Wasser bei. Wenn es anfängt zu kochen, gibt man Salz, Zwiebeln und Suppengrünes bei; nach Belieben auch 1 Lorbeerblatt und 3–4 Pfefferkörner und läßt das Fleisch gut zugedeckt auf der Seite des Herdes langsam weich kochen. Zum Hammelfleisch gibt man Gemüse wie Bohnen, Gelbrüben, Weißrüben, Weißkraut usw.

90. Hammelbraten.

1 Pfund Hammelfleisch	60 Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6 "
Gelbrübe, Zwiebel, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer	2 "
1 Eßlöffel Mehl	1 "
	<hr/>
	69 Pfg.

Das Fleisch wird geklopft, gewaschen mit Salz und Pfeffer eingerieben. In einer Bratpfanne läßt man das Palmin heiß werden, gibt die Knochen und die Bratenzutaten bei, bratet alles schön an, gibt den Braten zu, bratet ihn auf allen Seiten zu schöner Farbe. Dann macht man ihn fertig wie jeden anderen Braten. Die Sauce gibt man beim Anrichten durch ein Sieb und nimmt das Fett ab.

91. Hammelfotelettes.

3 Kotelettes à 20 Pfg.	60 Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6 "
2 Eßlöffel Mehl	2 "
	<hr/>
	68 Pfg.

Die Kotelettes werden wie die Kalbskotelettes vorbereitet, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. In einer offenen Pfanne läßt man das Palmin heiß werden, wendet die Kotelettes in Mehl um und backt sie in 3—4 Minuten rasch gar. Man gibt sie zu Bohnen, gelben Rüben u. s. w.

92. Hammelfleisch gebräunt.

$\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch	45 Pfg.
Salz, Suppengrünes	2 "
1 Eßlöffel Palmin	6 "
2 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebelchen	2 "
	<hr/>
	55 Pfg.

Das Hammelfleisch wird, wie schon angegeben, weich gekocht. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, gibt eine halbe Zwiebel und das Fleisch zu, bräunt es zu schöner Farbe und gibt das Fleisch auf eine heiße Platte. In dem zurückgebliebenen Palmin dämpft man 1—2 Eßlöffel Mehl gelb, löscht mit Fleisch-

brühe ab, würzt nach Bedarf und kräftigt mit Maggi's Suppenwürze. Man gibt die Sauce zum Fleisch auf die Platte.

93. Hammelgulasch

wird wie Rindsgulasch zubereitet.

Saucen.

94. Von den Saucen.

Bei Zubereitung von Saucen ist die größte Aufmerksamkeit, die peinlichste Sorgfalt in der Wahl der Menge der Zutaten von Nöten, weil von deren Güte der Wohlgeschmack und das Aussehen der meisten Speisen abhängt. Sie darf vor allem nicht knollig, weder zu dick noch zu dünn sein. Die weißen Saucen müssen dicker als die anderen Saucen sein, weil das Gemüse, welches man in dieselbe gibt, es umgeben muß, d. h. einen sichtbaren Anteil an demselben hat, während die gelbe Sauce mit dem Gemüse verrührt wird und also verschwindet.

Bei allen Gemüsen, welche schön und ganz bleiben müssen, wie z. B. Rosenkohl, grüne Bohnen, Erbsen usw. muß die Sauce mit Fleischbrühe abgelöscht werden und fertig ausgekocht, damit das Gemüse nur noch heiß gemacht wird, ohne viel umgerührt zu werden.

Bei Spinat und anderen Krautarten, wie auch bei weißen Rüben, getrockneten Erbsen usw. kommt das Gemüse, wenn es vorbereitet ist, in die gelbe Mehlschwitze, wird noch eine Weile mitgedämpft und dann erst mit Fleischbrühe abgelöscht und aufgefüllt. Es wird bei dieser Zubereitung viel schmackhafter und kräftiger.

Die braune Sauce findet die meiste Verwendung. Ihr Geschmack wie auch ihr Name wird durch die Zutaten bestimmt. Wie z. B. Sardellen-, Zwiebel- und Gurkensauce u. s. w. Diese Sauce muß immer mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und gut ausgekocht werden. Buttersauce zu Gemüsen wie Spargel, Blumenkohl usw. darf nie mit Fleischbrühe sondern nur immer mit dem betreffenden Gemüswasser aufgefüllt werden.