Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

X. Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

X. Braten.

768. Gebratener Fasan.

Der Fasan wird, nachdem er gut geputzt ist, schön dressirt mit etwas Citronensaft beträufelt, dann mit Speck eingebunden, in ein Geschirr gethan, mit Zwiebeln, Butter, gelben Rüben und Salz zugesetzt, und so nebst ein wenig Fleischbrühe schön weich und gelb gedämpft; während dessen gießt man immer ein wenig Fleischbrühe nach und sieht darauf, daß man eine gute Schü erhält. Der Fasan wird nun, wenn er gut ist, auf die Platte angerichtet, ein wenig Schü darüber gegeben; die übrige Schü aber wird, wenn das Fett abgenommen ist, in einer Saucière besonders gegeben. Wenn der Fasan noch jung ist, so kann man ihn auch im Ofen oder am Spieß braten.

769. Gebratener Fasan mit Brunnenkresse.

Ehe man den Fasan rupft, nimmt man den Kopf und Schweif davon und steckt an jeden Theil ein spitziges Hölzchen, ist er hernach fertig gerupft, so wird er ausgenommen, mit einem Tuche ausgerieben, mit Salz inwendig eingerieben, schön dressirt, gespickt oder mit Speck eingebunden, bratet ihn hernach im Ofen mit Butter, Zwiebeln, Wachholder, Citrone und Pfefferkörner saftig weich und schön gelb, macht daß er eine schöne gelbe Schü bekommt. Richtet den Fasan so auf eine Platte an, steckt Kopf und Schweif an den Körper, garnirt ihn mit rein gewaschener, leicht mit Salz und Weinessig angemachter Brunnenkresse und gibt den Schü extra dazu.

770. Gebratener Welschhahn.

Der Welschhahn wird, nachdem er gereinigt ist, gleich mit Folgendem gefüllt: Man verwiegt Schalotten, Petersilie ziemlich fein, vermischt es mit geschabenem Speck und etwas in kleine Würfel geschnittenen Schinken, thut auch etwas geriebenes Weißbrod und in Scheiben geschnittene Trüffel und das nöthige Salz dazu, vermischt dieß alles gut mit einander und füllt es in den Hahn, macht die Oeffnung gut zu und läßt ihn so 1 bis 2 Tage liegen, oder hängt ihn auf, gibt aber wohl acht, daß nichts Unreines daran kömmt. Wenn

man ihn brauchen will, so wird er mit Speck eingebunden und noch mit einem mit Butter bestrichenen Papier umwickelt, dann im Ofen oder in einer Kasserole mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter, Salz und ein Bischen Fleischbrühe zugesetzt und recht schön saftig gebraten, indem man ihn fleißig mit der Bratenbrühe begießt. Beim Anrichten wird der Speck davon gemacht, auf die Platte gelegt, etwas Schü darüber gegossen, die andere besonders in einer Saucière aufgetragen.

771. Gebratener Welschhahn mit kalter Sauce.

Der Hahn wird zugerichtet wie der vorhergehende, mit Salz inwendig eingerieben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein Stückchen frische Butter hinein gethan und zugemacht, dann mit Speck und Papier umbunden und wie obigen gebraten, die Leber wird auch mitgedämpft, dann davon genommen, mit Schalotten, Petersilie, Citronenschalen, 4 hartgesottenen Eiergelb, zwei Sardellen und etwas Kapern sehr fein verwiegt, ein guter Löffelvoll Senf dazu gethan, dieß alles wird mit Salz, Muskatnuß, Essig und Oel angemacht. Diese Sauce wird nun auf die Platte gethan, vom Schü des Welschhahns etwas darüber gegossen, dann der Hahn darauf und aufgetragen.

772. Gebratener Auerhahn.

Als Braten kann man nur einen jungen Auerhahn gebrauchen. Wenn er gerupft, gereinigt, inwendig mit Salz eingerieben und dressirt ist, wird er auf der Brust gespickt, legt ihn dann in eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Citronenscheiben, magerem Speck, Pfefferkörner und Wachholder, bratet ihn gelb und begießt ihn beim Anziehen mit rothem Wein und Fleischbrühe.

773. Gebratene Feldhühner.

Die Feldhühner werden sauber gerupft und ausgenommen, dann an einen Spieß gesteckt und über starkes Kohlenfeuer gehalten, daß sie steif werden, dann noch recht rein gemacht und dressirt. Traubenblätter werden stark mit Butter bestrichen, mit Salz bestreut, auf jedes Feldhuhn ein Blatt gelegt, oben darüber noch eine Speckscheibe, dann gut umbunden, mit Butter und Zwiebeln in ein flaches Geschirr gelegt, und so im Ofen gebraten. Man kann sie auch in einer Kasserole

dämpfen. Wenn nun die Feldhühner angerichtet werden, so wird der Speck davon genommen, das Reblaub aber darauf gelassen, etwas von Schü darüber gegeben und servirt.

774. Gebratene Feldhühner anderer Art.

Die gereinigten dressirten Feldhühner werden gesalzen, gespickt oder mit Speck eingebunden, man kann sie am Spieß oder im Ofen braten mit Schalotten, Wachholder, Citrone, Lorbeerblatt und Pfefferkörner, begießt sie oft mit ihrem eigenen Safte und gibt sie mit Citronen zu Tisch.

775. Gebratene Wildente gefüllt.

Man verwiegt Schwarzbrod, Wachholderbeeren, Sardellen, Magen und Leber der Ente sehr fein, röstet alles ein wenig in Butter, thut Salz und ein wenig Pfeffer dazu, vermischt es recht gut, füllt es in die gut zugerichtete Wildente, setzt sie in eine Kasserole mit Zwiebeln, Butter, Salz, bitteren Orangenschalen, ein wenig Wein, läßt sie so recht weich und braun dämpfen, schüttet auch ein wenig Fleischbrühe nach. Wenn die Ente angerichtet ist, so wird ein wenig Schü darüber gegossen, das Fett zuvor aber rein abgenommen und dann noch Sauce in einem besondern Geschirr dazu gegeben.

776. Gebratene Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft, die Haut über den Kopf herunter gezogen, wenn man will, ausgenommen und dann dressirt. Inwendig thut man frische Butter, worin man Salz und Pfeffer knetet, träufelt sie mit Citronensaft, und wenn man sie zusetzen will, so werden sie mit Speck umbunden, dann noch ein Papier umgewickelt, in eine Kasserole gethan, mit Butter, ein wenig Fleischbrühe und Wein, gelbe Rüben, Estragon, Thymian, Wachholderbeeren, Schalotten werden auch noch dazu gethan und mit diesem allem recht gut gebraten, währenddessen fleißig mit der Brühe begossen. Von dem Eingeweide wird folgender Schnepfendreck gemacht: Alles Eingeweide (der Magen ausgenommen) wird fein verwiegt, Schalotten, etwas Petersilie werden ebenfalls fein verwiegt, in Butter weich gedünstet, etwas geriebenes Weißbrod dazu, etwas geschabenen Speck und geschabene Kalbsmilz nebst dem verwiegten Eingeweide dazu, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe und rothen Wein, und mit all diesem ein paar Mal auf-

kochen lassen, es muß sein wie ein Haschée, dann wird dieß entweder auf in Butter gebackene Brodschnitten gethan und die angerichteten Schnepfen damit garnirt, oder nur auf die Platte angerichtet und die Schnepfen darauf gelegt.

777. Gebratene Krammetsvögel.

Die Krammetsvögel werden, wenn sie gut geputzt sind, ausgenommen und der Magen davon gethan; Petersilie und Schalotten werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, geriebenes Brod dazu gethan, dann die Leber der Vögel fein verwiegt und auch nebst Salz darunter vermischt in die Vögel gefüllt, dann wird die Haut vom Kopf abgezogen und die Vögel dressirt, mit Speck, Butter, Wachholderbeeren zugesetzt und weich gebraten, wenn sie auf der Platte angerichtet sind mit geriebenem, in Butter schön gelb gerösteten Schwarzbrod belegt und aufgetragen.

778. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden gut gerupft, ausgenommen, dann dressirt, in eine Kasserole gethan, mit Butter, Salz, Schalotten, Petersilie und so weich gedämpft, dann auf eine Platte angerichtet, die Schü, von der das Fett rein abgenommen ist, darüber gegeben und so aufgetragen.

779. Gebratene Lerchen.

Wenn die Lerchen sauber geputzt sind, so werden sie in eine breite Kasserole gethan, mit Butter, Salz und Pfeffer einige Mal umgeschüttelt, wenn sie fertig sind auf die Platte gelegt und geröstetes Brod darüber gegeben.

780. Gebratene wilde Gans.

Wenn es eine alte Gans ist, so wird sie, nachdem sie geputzt ist, dressirt, dann auf der Brust mit einem Stahl geklopft, doch muß man acht haben, daß die Haut nicht zerspringt. Nun legt man sie auf die Brust in eine Schüssel, macht Essig, Wein, Salz und Pfeffer siedend, gießt es über die Gans, deckt sie zu, daß der Dampf dabei bleibt und stellt sie bis den andern Tag in Keller; dann wird die Gans herausgenommen und wieder geklopft, der Essig wird wieder siedend gemacht und daran geschüttet, den dritten Tag wird es nochmals wiederholt, den vierten Tag wird sie dann mit Butter,

Speck, Zwiebeln gut gebraten, beim Anrichten wird die Schü darüber geschüttet und aufgetragen.

781. Gebratene wilde Gans gespickt.

Die Gans, welche gut gereinigt und auf dem Feuer steif gemacht worden ist, wird mit Speck gespickt, dann in ein Geschirr gelegt, mit Butter, Zwiebeln und Nelken besteckt, Citronen und ein wenig Wein zum Feuer gesetzt, mit Salz und Pfeffer bestreut, gut zugedeckt und so schön gedämpft; währenddessen begießt man die Gans einige Mal mit saurem Rahm. Ist die Gans nun schön gebraten, so wird sie auf die Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber und auf den Tisch gegeben.

782. Gebratene Gans mit Kastanien.

Man nimmt eine noch junge Gans, richtet sie gut zu. 1 Pfund Kastanien wird nur so lang gesotten bis die Schale losgeht, dann geschält; verwiegte Peterlie und Zwiebeln werden in Butter gedünstet, dann die geschälten Kastanien dazu; zwei abgeriebene Kreuzerbrode, welche in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt sind, dazu gethan, dann mit 3 bis 4 Eiern nebst Salz recht gut durcheinander gemacht, in die Gans gefüllt, gut zugenäht, dann mit Salz, Zwiebeln und Fleischbrühe zugesetzt, so weich gebraten und mit der gezogenen Schü auf der Platte, wenn sie angerichtet ist, begossen und aufgetragen.

783. Gebratene Gans mit Brunnenkressig.

Die Gans wird, wie schon bekannt, gebraten, wenn sie weich ist, aus der Brühe genommen, welches nur ein paar Minuten vor dem Anrichten geschehen muß, dann das Fett von der Schü gethan, gut erlesener, gewaschener Brunnenkressig wird nun in die Schü gelegt, nur einen Augenblick darin umgewendet, die Gans wird auf die Platte gelegt, der Brunnenkressig darum gethan und die recht heiße Schü darüber gegossen und aufgetragen.

784. Gebratene Gans mit Mandeln und Meerrettig.

Eine junge Gans wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und etwas Fleischbrühe zum Braten gerichtet, dann in einer

Kasserole zugesetzt oder im Ofen gebraten. Unterdessen stößt man eine Handvoll abgezogene Mandeln mit etwas Wasser recht fein; nun wird in eine Kasserole etwas Butter gethan, wenn sie zergangen ist die Mandeln hinein, nebst einer Nuß groß gestoßenen Zucker, röstet nun die Mandeln darin schön gelb, thut eine Handvoll geriebenen Meerrettig dazu und gießt süßen Rahm, Pfeffer und Zimmet daran, läßt es mit einander gut durchkochen, richtet es auf die Platte an und legt die Gans darauf, oder man kann den Meerrettig besonders in einer Saucière dazu geben.

785. Gebratener Kapaun mit weißen Bohnen.

Der Kapaun wird, nachdem er gut geputzt und dressirt ist, mit Speck eingebunden, dann erst noch mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, umwickelt, mit Schalotten, Petersilie, gelben Rüben und Salz zugesetzt, auch etwas Fleischbrühe dazu und mit diesem schön weiß gedämpft. Nun werden gut erlesene weiße Bohnen in schwachgesalzener Fleischbrühe, wozu man ein Stückchen frische Butter thut, zugesetzt und langsam recht weich gekocht, aber sie müssen schön ganz bleiben; sind sie nun weich, so werden sie heraus genommen, gut abgetropft, auf die Platte gethan, der Kapaun, welcher schön weiß sein muß, darauf gelegt und dann gute Schü über die Bohnen gegeben und aufgetragen.

786. Gebratene Poularde.

Die Poulard wird, wenn sie geputzt und gut dressirt ist, mehrere Mal mit Citronensaft gerieben, dann mit Speck umbunden und in ein bestrichenes Papier gewickelt, mit Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, gelben Rüben und Salz zugesetzt und dann recht langsam weich gebraten, während dessen fleißig begossen. Wird es angerichtet, so nimmt man den Speck davon, gießt noch ein wenig Citronensaft darüber, thut in die Platte gute Schü und trägt es auf.

787. Gebratene junge Hühner.

Die jungen Hühner werden gereinigt, in den Körper etwas frische Butter und Salz gethan, schön dressirt im Ofen oder in einer Kasserole mit Butter, einer Zwiebel mit Nelken besteckt und gelben Rüben unter öfterem Begießen schön gelb, saftig und rösch gebraten. Man kann sie auch mit Speck ein-

gebunden am Spieß braten, die Schü servirt man gewöhnlich extra dazu.

788. Gebratene gespickte junge Tauben.

Wenn die Tauben ausgenommen sind, so wird das Herz und die Leber mit Speck, Nierenfett, Schalotten, Majoran und Petersilie fein verwiegt, dann noch im Mörser fein gestoßen; Brod wird in Wasser eingeweicht, dann wieder ausgedrückt, in frischer Butter gedünstet, das Verwiegte dazu, gut mit einander umgerührt, mit Salz und Eiern fertig gemacht; die dazu bereiteten Tauben damit gefüllt, gut zugenäht, mit Speck gespickt, mit Butter, gelben Rüben und Zwiebeln gebraten. Wenn man sie anrichtet, so wird der Faden, womit man die Oeffnung zugenäht hat, heraus gezogen, die Tauben auf die Platte gelegt, gute Schü darüber gegeben und aufgetragen.

789. Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel, nachdem es gehörig gereinigt und schön dressirt ist, wird mit gutem Provenceröl bestrichen, gut mit Salz und Pfeffer eingerieben und im Ofen schön gelb und rösch gebraten. Nach Belieben kann man es auch öfters mit Sardellenbutter bestreichen, ebenso füllen, mit der fein verwiegten Leber, Ziebeln, Brod, Eier und Gewürz. Die Bauchöffnung wird dann zugenäht und das auf eine Platte angerichtete Spanferkel ziert man mit Petersilie.

790. Gebratener frischer Schinken.

Der Schinken, welcher noch von einem ziemlich jungen Schwein sein muß, wird gut von der Haut befreit, dann stark mit Salz und Pfeffer eingerieben, läßt ihn, so lang es die Zeit erlaubt, liegen, 3 bis 4 Stunden, dann wird er mit Butter, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt und so recht schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet und Schü darüber gegeben, zuerst aber das Fett rein davon abgenommen.

791. Gebratenes Schweinefleisch mit Birnen.

Man nimmt ein beliebiges Stück Schweinefleisch, läßt nicht zu viel Fett darauf, setzt es mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben auf's Feuer, oder thut es in Ofen, gießt ein wenig

Fleischbrühe darüber, streut Salz und Pfeffer darauf, bratet es nun unter fleißigem Begießen. Nun werden gute Birnen geschält, die nicht sehr groß sind, zu dem Braten gethan und so in der Schü weich gedämpft, nur muß man darauf sehen, daß sie nicht zerfallen. Das Fleisch wird dann, wenn es gut gebraten ist, auf die Platte angerichtet, Schü darüber gegossen und mit den Birnen garnirt.

792. Ein guter Schweinsbraten.

Zwei Pfund Nierenbraten von einem guten jungen Schwein werden eine Stunde vor dem Zusetzen eingesalzen, auf der Oberfläche des Bratens werden Einschnitte gemacht und mit Kümmel bestreut. Wenn dann Feuer gemacht wird, gibt man in eine Kasserole, glattlicht fein geschnittenes Wurzelwerk, als: Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel und fein gewiegte Petersilie, ein Lorbeerblatt, hauptsächlich ein Stäubchen Bertram, wenig Gewürz, zwei Nelken, zwei Pfefferkörner, Citronenschale, vier Eßlöffel voll Essig und sechs Eßlöffel voll Wasser, legt das Fleisch hinein, deckt es zu, gibt es in den Ofen oder auf das Feuer und läßt es dünsten. Gibt nach und nach sechs Eßlöffel voll sauren Rahm darüber und eine Viertelstunde vor dem Essen legt man rohe, geschälte kleine Kartoffeln hinein, daß sie noch gut werden. Es muß sehr weich zu stechen sein. Beim Anrichten legt man den Braten auf eine Platte, die Erdäpfel rund herum, die Sauce, nachdem man die Wurzeln zerdrückt, gießt man durch einen Schaumlöffel darüber.

793. Gebratenes Wildschweinefleisch.

Man richtet den Ziemer von einem jungen Wildschwein (Frischling) wie einen Rehziemer zu, macht die Haut davon und spickt ihn recht schön; erlaubt es die Zeit, so legt man ihn zwei Tage in Essig mit den gewöhnlichen Zuthaten. Wird er gebraucht, so thut man ihn in ein Geschirr, legt Butter darauf, Zwiebeln, Wachholderbeeren und Citronen dazu, bringt ihn dann in Ofen und bratet ihn, währenddem man ihn öfters begießt, etwas rasch, thut hernach den Braten auf die Platte, gießt die Schü darüber und gibt ihn zu Tische.

794. Gebratenes Hirschfleisch.

Man nimmt hierzu den Schlegel oder Ziemer, häutet ihn

recht gut ab, spickt ihn schön und beizt ihn ein paar Tage. Will man ihn brauchen, so wird er herausgenommen, mit Butter, Citronen und Zwiebeln gebraten. Während dem Braten begießt man ihn mehrere Mal mit saurem Rahm. Wenn angerichtet ist, so wird die Schü darüber gegeben und servirt.

795. Gebratenes Reh.

Man nimmt ebenfalls Schlegel oder Ziemer, beizt ihn auch ein paar Tae, spickt ihn dann, wenn man ihn brauchen will, mit Speck, legt ihn auf ein Geschirr, gießt ein wenig zerlassene Butter darüber und streut etwas Pfeffer darauf, bratet ihn dann auch mit Zwiebeln, gelben Rüben und begießt ihn während dem Braten mit saurem Rahm. Wenn man anrichtet, so wird die Sauce darüber gegeben und aufgetragen.

796. Gebratener Haas.

Von dem Hasen wird zum Braten nur der Ziemer und beide Schlegel genommen, welches an einander bleiben muß. Der Has wird gut abgehäutet und auch in Essig gelegt, dann, wenn er gebraten wird, dressirt, schön gespickt, Butter und Pfeffer darauf gethan, mit Zwiebeln, Petersilie und Selleriewurzeln schön gebraten und ebenfalls mit saurem Rahm begossen. Der Has wird dann auf die Platte gelegt, von der Sauce etwas darüber gegossen und die übrige in einem besondern Geschirr dazu gegeben. Man muß nie vergessen, das Fett von der Bratenschü wegzunehmen.

797. Gebratener Kalbsschlegel.

Man nimmt einen schönen Kalbsschlegel, der nicht ganz frisch ist, häutet ihn ab und klopft ihn, dann wird er schön gespickt, auf ein Geschirr gelegt, mit Butter begossen und mit Salz bestreut, Zwiebeln, gelbe Rüben und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan und so im Ofen schön gelb und saftig gebraten; während dem Braten recht fleißig begossen, wenn er zu viel Farbe bekommen sollte, so wird ein bestrichenes Papier darüber gelegt. Beim Anrichten wird der Schlegel auf die Platte gelegt, die Sauce darüber gegossen und aufgetragen.

798. Gebratene gefüllte Kalbsbrust.

Eine schöne Kalbsbrust wird ganz ausgebeint, gut gewaschen und wieder abgetrocknet, dann mit Folgendem gefüllt:

Ein gutes Stück von einer Kalbslunge wird abgekocht, wenn sie wieder erkaltet ist, sehr fein verwiegt. Ziemlich viel Zwiebeln und Petersilie werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, zwei abgeriebene, in Wasser eingeweichte Kreuzerbrode werden gut ausgedrückt, dazu gethan, auf dem Feuer noch recht gut durcheinander gerührt, dann weggenommen, die Lunge dazu, nebst vier ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß, alles recht gut mit einander vermischt, dann die Brust damit gefüllt und zugenäht; doch muß man die Brust nicht zu voll machen, weil sie sonst im Braten zerspringt. Nun thut man sie in Ofen oder in eine Kasserole mit Speck, Zwiebeln, Butter, ein wenig Wasser, auch Salz und bratet sie recht schön, begießt sie während dessen recht gut. Wenn angerichtet wird, so zieht man den Faden heraus, legt die Brust auf die Platte, gießt die Schü darüber und trägt sie auf.

799. Gebratener Kalbs-Nierenbraten.

Ein schöner Nierenbraten wird gespickt, mit Butter begossen, Salz, Pfeffer und ein wenig gerieben Brod darauf gestreut, dann in eine Kasserole gethan, oder auch im Ofen mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, recht gut gebraten; während dem Braten kann man etwas sauren Rahm darüber gießen. Vor dem Anrichten wird das Fett gut von der Sauce abgenommen, der Braten angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegeben.

800. Gebratener Hammelsschlegel.

Der Hammelsschlegel, welcher nicht frisch geschlachtet sein darf, sondern wenigstens zwei bis drei Tage alt sein muß, wird stark geklopft, mit ein wenig Knoblauch gespickt, oder mit Knoblauchbutter bestrichen, dann mit Zwiebeln, Salz, gelben Rüben und Wasser zugesetzt und so schön gebraten und immer recht schön begossen. Beim Anrichten wird die Sauce gut abgefettet und dann über den Schlegel gegeben.

801. Gebratener Hammelsschlegel statt eines Rehschlegels.

Ein schon mehrere Tage gelegener Hammelsschlegel wird ganz abgehäutet, dann mit Speck gespickt und ein oder zwei Tage in guten Essig gelegt, worein man Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren nebst Salz thut. Nach-

dem wird er mit Zwiebeln, Petersilienwurzeln und ein wenig Wasser zugesetzt, dann etwas zerlassene Butter darüber gegossen und so gebraten. Wenn er bald fertig ist, so nimmt man das Fett von der Sauce ab und gießt mehrere Löffel voll sauren Rahm über den Schlegel. Ist er nun gut, so legt man ihn auf die Platte und gießt die Sauce darüber.

802. Gebratener gefüllter Hammelsschlegel.

Dazu wird ebenfalls ein abgelegener Hammelsschlegel genommen, das Bein herausgelöst und inwendig noch von dem Fleische herausgenommen, daß es eine ordentliche Höhlung gibt. Nun verwiegt man Schalotten, Petersilie, Sardellen und Speck, thut es auf's Feuer und dünstet es weich; von dem ausgenommenen Fleische wird auch fein verwiegt und dann zu den Kräutern gethan, eine Hand voll geriebenes Brod dazu, drei bis vier Löffel voll sauren Rahm, drei Eier und Salz, alles recht wohl durcheinander gemacht, in den Schlegel gefüllt, gut zugenäht; man muß aber acht darauf haben, daß man den Schlegel nicht aus seiner Form bringt. Nun wird er gebraten mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter darauf gegossen und ein wenig Wasser in das Geschirr gethan, während dem Braten auch mit saurem Rahm begossen, das Fett gut davon gethan. Wenn man anrichtet, wird der Faden herausgezogen und die Sauce darüber gegeben.

803. Gebratener Hammelsziemer.

Von einem jungen Hammel wird der Rücken herausgeschnitten und wie ein Rehziemer zurecht gehauen, dann abgehäutet und schön gespickt mit Petersilie, Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig Wasser und Salz zugesetzt und so recht schön gebraten. Wenn er angerichtet ist die Sauce darüber gegeben.

804. Gebratenes Rindfleisch.

Ein schöner Lendenbraten wird von allen Knochen befreit, die Haut davon gemacht und mit Butter bestrichen, Salz und Pfeffer darauf gestreut, fein verwiegte Schalotten und Petersilie nebst ein wenig geriebenem Brod und so in Ofen gethan recht sorgfältig beträufelt, damit das Grüne nicht herunter fällt. Beim Anrichten wird gute Schü auf die Platte gethan und der Braten darauf gelegt und aufgetragen.