

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

III. Hammelfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

125. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten.

1—2 geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder Bratenfett gelbbraun geschwitz, dann wird 1 Löffel Mehl darin gebräunt und hinzu gegeben: einige Tassen Wasser, Bratenbrühe, gewürfelte saure Gurken, Nelken und Salz. Wenn die Gurken weich sind, so wird der in passende Stückchen geschnittene Kalbsbraten darin heiß gemacht. Wie schon bemerkt, macht das Kochen den Braten zähe.

126. Kalbsbraten-Ragout. Vielefelder.

Ein reichlicher Stuch Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es gebräunt ist, sodann kommt hinzu: etwas Wasser und weißer Essig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten, die Knochen ebenfalls in Stücke gehauen, dürfen nicht fehlen.

Zeit des Kochens $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde.

III. Hammelfleisch.

127. Hammelkeule oder Rücken wie Wild zubereitet.

Zu einem Gesellschaftessen wird meistens der Rücken genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten, Fett und Haut abgelöst und entfernt, recht gehörig geklopft, in eine Mulde gelegt nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran, einer Flasche Essig, und wenn man trüben Rotwein hat, ebenso viel dazu, wodurch das Fleisch auch die bräunliche Wildfarbe erhält. Mit dieser Brühe wird das Stück dreimal täglich begossen und jeden Morgen umgelegt, während man es 8 Tage darin liegen läßt. Dann wird der Braten wie Hasen gespickt, in die Bratpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht, und auf beiden Seiten gelb gemacht. Dann gießt man allmählich von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern hinzu, doch darf man nicht mehr davon nehmen, als es die Schärfe des Essigs erlaubt, und setzt übrigens kochendes Wasser hinzu. So läßt man den Braten unter fleißigem Begießen mürbe werden, welches ungefähr $2\frac{1}{2}$ Stunden erfordert. Eine halbe Stunde vorher gibt man 2 Tassen gute Sahne zur Sauce, läßt ihn nun offen braten, indem man ihn fleißig begießt, daß er Farbe bekommt, rührt nachher die

Sauce durch ein Sieb und macht sie mit einem Teelöffel voll Kartoffelmehl sämig. Der Braten kann mit kleinen Kartoffel-Apfeln garniert oder mit einem Kranz von geschmorten Zwiebeln versehen werden. Zur Zubereitung nimmt man am besten eine irdene Bratpfanne, indem die Säure leicht einen Eisengeschmack entwickelt.

128. Auf andere Art.

Wird das Hammelfleisch nicht in Essig gelegt, so muß es in bezug auf die Jahreszeit wenigstens 2—4 Tage geschlachtet sein, weil es sonst nicht mürbe wird. Der Rücken wird gut geklopft, enthäutet, das Fett abgelöst, wie Hasen gespickt, in Speck und Butter gelb gemacht und mit süßer Milch nach der Vorschrift: „Rindfleisch wie Hasen gebraten“ D. Nr. 13, zubereitet.

129. Hammelkeule auf gewöhnliche Art.

Man gebrauche die Keule nicht vor der bemerkten Zeit, klopfe sie, ohne das Fett zu entfernen, gehörig, wasche und trockne sie mit einem Tuche ab, streue etwas feines Salz darüber, lege sie dann in kochendes Fett, Butter und Speck, mache sie gelbbraun, gieße kochendes Wasser — wenn man sie säuerlich wünscht, den vierten Teil Essig — hinzu und würze sie mit Schalotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Dragon, auch kann man etwas schwarzen Rümmler hinzufügen. Hat man frische Gurken, so kann man einen halben Teller voll in Würfel schneiden und solche sogleich mit in die Bratenpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule wird unter häufigem Begießen 3 Stunden, am besten fest zugedeckt, gebraten. Eine halbe Stunde vorher gebe man 2 Tassen Sahne, in Ermangelung Milch, zur Sauce, auch kann man, wenn kein Essig angewandt wurde, zuletzt einen Eßlöffel Senf damit verbinden.

130. Geschmorte Hammelkeule.

Man setze die Keule, nachdem sie wenigstens 2—4 Tage gelegen hat und gut geklopft ist, mit Wasser und Weißbier (welches nicht bitter sein darf) und Salz aufs Feuer, schäumt sie, gibt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen grüner Kräuter, als: Dragon, Weinraute, Majoran und Basilikum hinzu und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Dann gießt man die Brühe ab, bestreut die Keule mit einem Löffel Mehl, gibt Butter darunter, macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin- und hergeschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der Brühe ohne

Fett, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, gibt Zitronenscheiben ohne Kerne, eingemachte Gurken, welche man der Länge nach mehrere Male durchschneidet, oder auch frische mit einer Obertasse Essig und eine Hand voll Perlwiebeln dazu, läßt die Keule vollends gar schmoren (wozu im ganzen ungefähr drei Stunden gehören), richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

131. Lamnbraten.

Ein oder beide Hinterviertel zusammen werden gewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Rosmarin oder Salbeiblätter und einigen Lorbeerblättern in die mit reichlich Butter heiß gemachte Pfanne gelegt, wie Kalbskeule nicht zu weich gebraten; eine Stunde wird hinreichend sein.

132. Lammrücken wie Rehziemer zu braten.

Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten, Dragon, etwas Majoran, Rosmarin oder auch Salbeiblätter und 2—3 Lorbeerblätter, alles fein gehackt, Pfeffer, Nelken, Salz, und 4—5 frische, gestoßene Wacholderbeeren, gießt dann halb Essig, halb Rotwein hinzu und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 3—4 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt und in einer Bratenpfanne unter fleißigem Begießen 1—1¼ Stunde, übrigens wie Rehziemer gebraten.

133. Hammels- und Lamms-Kotelettes.

Diese werden wie Kalbs-Kotelettes behandelt.

134. Lamm-Frikassée mit Kapern und Sardellen.

Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke geschnitten, gewaschen und nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte, Basilikum und Salz in kochende Butter gelegt, eine Weile darin geschmort, etwas kochendes Wasser und Weißwein hinzu gegossen und zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gar ist, welches ungefähr nach einer Stunde der Fall sein wird, sucht man das Fleisch von den Zutaten aus und seigt die abgefettete Brühe durch ein Sieb. Dann wird mit Butter das nötige Mehl hellgelb geschwitzt, mit der Brühe aufgefüllt, und die Sauce einige Zeit, unter öfterem Abschäumen, kochen lassen. Dann rührt man beim Anrichten etwas Sardellenbutter darunter und gibt einige Kapern dazu. Das Frikassée kann indes auch ohne Kapern und Sardellen sehr wohlschmeckend zubereitet werden und wird so von manchem vorgezogen.

135. Ragout von Hammelfleisch.

Das in kleine viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln, und wenn man den Geschmack angenehm findet, auch mit etwas Dill gewürzt. Da letzterer von vielen Fenchel genannt wird, so ist zu bemerken, daß Dill das gewöhnliche Gurkenkraut ist. Zu einer großen Portion ist ein Büschelchen hinreichend. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingetan und ferner gekocht. Das Fleisch muß sich gut durchstechen lassen, darf aber nicht im geringsten zerfallen und die Sauce weder zu dünn noch zu dicklich sein.

136. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch.

Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter oder gutem Fett, doch nicht in Hammelfett, weich, rührt dann Mehl darin braun, gießt unter beständigem Rühren nach und nach wenig kochendes Wasser hinzu, und, wenn man sie hat, auch etwas braune Sauce. Dann würzt man diese mit Dragon und Basilikum, Pfeffer, Nelken, 1—2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und etwas Essig, gibt auch, wenn es sein kann, einen halben bis ganzen Eßlöffel dicke saure Sahne und eingemachte abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt die Sauce eine Weile zugedeckt langsam kochen und das in passende Stückchen geschnittene gekochte Fleisch gehörig darin schmoren, gebratenes nur heiß werden. Was man von den bemerkten Kräutern nicht hat, kann unbedenklich wegbleiben.

137. Grilladen von Hammelfleisch.

Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Ei, Salz und Kräuterpulver nach A. Nr. 36 umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter oder Fett gebraten.

IV. Schweinefleisch.

138. Einen ganzen Schinken zu braten.

Nachdem Bein und Spitze von dem frischen Schinken eines jungen Schweines abgesägt worden sind, lege man denselben, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde und gieße Essig,