

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

d. Hammel-, Lamm- und Ziegenfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

d. Hammel-, Lamm- und Ziegenfleisch.

Der Hammel ist seines vortrefflichen Fleisches wegen eine sehr wichtige Erscheinung für die Küche, wenige Teile davon ausgenommen, denn von ihm werden die wichtigsten und nahrhaftesten Speisen durch geschickte Hand zubereitet. Englands kräuterreiche Triften, sowie Frankreich und die Niederlande liefern sehr gutes und wohlschmeckendes Hammelfleisch und diesen Ländern haben wir auch gerade eine große Anzahl von Zubereitungsarten zu verdanken, welche überall in bessern Häusern willkommen sind.

Das gute Hammelfleisch muß eine dunkelrote Farbe haben, dabei feinfädig und voll des nahrhaftesten Saftes sein. Die Keule muß kurz und fleischig, der Rücken mit Fett überzogen und stark im Fleische sein. Die beste Zeit des Hammelfleisches ist der Spätsommer und am fettesten sind diese Tiere im Spätherbste.

Das Lamm ist am besten vom Dezember bis April und sind die sogenannten Haidschnoten in Deutschland, welche man aus der Lüneburger Haide, besonders aus Leer, Emden und Nienburg a/Weser bezieht, berühmt. Die Milchlämmer sind die besten und müssen sich durch ein weißes Fleisch auszeichnen; dieses fromme Tierchen liefert uns manch delikates Gericht.

106. Hammelkeule, geschmort.

Daselbe wird wie alles Schmorfleisch mit gleichen Zuthaten behandelt. Halbweich herausgenommen, die Sauce verdickt mit Mehl oder Brot. Man kann die Sauce auch mit Champignons, Morcheln, Kapern, frischen oder eingemachten Gurken u. s. w. versehen, dann die Keule darin schmoren lassen.

107. Gebratene Hammelkeule.

Wenn sie tüchtig geklopft ist und abgehäutet, werden Knoblauchzinken fein geschnitten, in das Fleisch kleine Löcher mit dem Messer gestochen und die Knoblauchzinken hinein gesteckt; dann wird das Fleisch tüchtig mit Salz und Pfeffer eingerieben, in eine Schüssel gelegt, Milch darüber gegossen und fest verdeckt 1—2 Tage an kühlem Ort stehen lassen; alsdann wird Butter in der Bratpfanne zerlassen, das Fleisch hineingelegt und unter fleißigem Begießen schön gelb werden lassen. Um die Sauce feimig zu machen, kann man sie mit saurem Rahm versehen und dick kochen lassen.

108. Hammel-Schmorfleisch.

Nimm Karbonadenrücken, klopfe sie gehörig, lege sie in einen Topf, versehe sie mit Pfeffer, Salz, Zwiebeln und gieße so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind; dann lasse sie dämpfen und setze später zur Sauce geriebenes Brot zu, daß sie sämig wird.

109. Sauerbraten.

Eine Hammelkeule wird ganz abgezogen, so, daß weder Haut noch Fett daran bleibt; die Knochen werden bis auf den, welcher durch die Keule geht, abgenommen und dann wird diese in Essigsprit gelegt und 8—12 Tage darin gelassen, nur bisweilen umgelegt. Soll sie gebraten werden, so salzt man sie, spickt sie mit Speck und giebt ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund Butter darauf. Die Keule wird ohne Wasser aufgesetzt und darf nicht sehr scharf gebraten werden. Fängt die Butter zu bräunen an, so gießt man ein klein wenig Wasser hinzu, damit sie nicht verbrennt; zuletzt wird $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, die mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl angerührt wurde, dazu gerührt.

110. Hammelrücken mit Moufferons.

Ein schöner Hammelrücken wird entfettet und in etwa einer Stunde unter sehr häufigem Begießen in Butter gar gebraten.

Inzwischen brüht man in einem kleinen Töpfchen eine Hand voll getrocknete Moufferons (in größeren Delikateßen-Handlungen erhältlich) mit etwa 1 Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser, läßt sie damit eine Zeitlang kochen und nimmt sie dann heraus, um einen guten Teil derselben fein zu wiegen und in die Bratensauce zu thun, was noch während der halben Bratzeit geschehen kann. Einen Teil der Moufferons lasse man ganz, verkürze höchstens nach Wunsch die Stiele derselben ein wenig und lege beim Anrichten davon eine feine Reihe auf das Rückgrat des Hammelrückens. Gerade zu Hammelfleisch paßt nämlich dieser ausgezeichnete, noch nicht nach Verdienst überall bekannte Pilz besonders gut. Das Wasser des Moufferons nehme man zum Angießen an den Braten. Den Fond kocht man beim Anrichten mit in Wasser aufgelöstem Reis- oder Kartoffelmehl von der Pfanne los und vermischt ihn mit den gewiegten Pilzen, wenn man diese nicht schon, was besser ist, noch während des Bratens zum Fleisch gethan hatte. Wer die gewiegten Pilze in der Sauce nicht liebt, gieße dieselbe vor dem Aufgeben durch und serviere sie so zum Braten, doch ist es ebenso fein, sie im Beiguß zu lassen.

111. Hammelrücken auf englische Art.

Ein alt geschlachtener Hammelrücken wird schön gehäutet, gesäubert und gespickt, mit Nierenfett und Butter, sowie Suppenfraut in die Pfanne eingerichtet und schön weich gedünstet. Beim Anrichten wird derselbe mit Rosenkohl, Blumenkohl, weißen Rüben, gelben Rüben, glasierten Zwiebeln und Kartoffeln, welches alles in gesalzenem Wasser weich gekocht wurde, sodann mit sehr frischer Butter geschwungen, in schöner Ordnung, um den Hammelrücken herum garniert. Die rein entfettete Essenz vom Braten wird abgefettet, etwas saurer Rahm zugefetzt mit Citronensaft angenehm gesäuert und beim Anrichten besonders beigegeben.

112. Gebadene Hammelbrust.

Die gut gereinigte Hammelbrust wird in kräftiger Fleischbrühe weich gekocht, die Knochen herausgelöst, mit gehackter Petersilie und Schalotten bestreut und zwischen zwei Brettchen fest gepreßt; dann wird die Brust in Eiern und Semmelmehl umgewendet, aus heißer Butter auf beiden Seiten rasch, schön gelb herausgebraten und etwas Fleischbrühe darüber gegossen.

113. Hammelbrüste mit Reis.

Die Hammelbrüste werden rein gewaschen und von allen Knochen und dem meisten Fett befreit, $\frac{1}{4}$ Stunde in kochendem Wasser abblanchiert, von allen Seiten rein zugeschnitten und hierauf in guter Fettbrühe langsam weich gekocht. Unterdessen wird $\frac{1}{2}$ Pfund Karolinenreis mit der Braise von den Hammelbrüsten langsam weich gedünstet, dazu 1 Zwiebel mit 4 Gewürznelken besteckt und dem nötigen Salz (aber ohne darin herumzurühren) ganz dick eingedämpft und zwar so, daß der Reis ganz weich und ohne alle Flüssigkeit sein muß, sodann die Hammelbrust in schöne Stücke geschnitten und über den Reis angerichtet; etwas von dem Fond wird extra beigegeben.

114. Hammelfilet's.

Nachdem man das Filet sauber abgehäutet, schlage man es ein wenig breit, schneide es in Scheiben, mache in einem flachen Geschirr geklärte Butter heiß, sautiere sie wie das Schweinefilet in 4 Minuten und richte sie auf einer runden Schüssel an. Den Bratensatz koche man mit Fleischbrühe los, gebe etwas frische Butter, eine Messerspitze Paprika und den Saft einer Citrone dazu, verdicke etwas mit Kartoffelmehl und gebe die Sauce über das Filet.

115. Hammelfilets in Kräutersauce.

Man sautiere die Filets sehr rasch 2 Minuten und lasse sie noch 3 Minuten in folgender Sauce ziehen, richte sie auf eine runde Schüssel an und gieße die Sauce darüber:

Kräutersauce. Kapern, Moufferons (Knoblauchpilze), Zwiebeln, Schnittlauch, Citronenschale, Estragon, Petersilie, Sardellen, Basilikum und Champignons wiege man sehr fein. Eine helle Einbrenne ziehe man mit Hammelbrühe auf, legiere sie mit Eigelb und Citronensaft und gebe die Kräuter darunter.

116. Hammelfoteletten.

Dieselben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, aus heißem Schmalz schön gelb herausgebraten und mit einigen Löffeln Fleischbrühe abgelöscht; Senfsauce eignet sich sehr gut dazu.

117. Hammelfoteletten auf Matrosen-Art.

Die Hammelfoteletten werden angebraten und in sehr guter Braise mit etwas Rotwein weich gekocht und warm gestellt. Sodann wird ein schönes Ragout von glasierten Zwiebeln, kleinen Champignons und der Spitze einer schönen roten Ochsenzunge, welche man in derselben Größe wie Zwiebeln und Champignons schneidet, bereitet. Von dem Fond der Foteletten, sowie etwas kräftiger Bouillon, wird eine braune Sauce eingekocht, welche mit Citronensaft, etwas Madeira und ein wenig Zucker und Salz im Geschmack gehoben, über das Ragout gegossen und durchgekocht wird. Dieses Ragout muß sich durch einen angenehmen, kräftigen und etwas pikanten Geschmack auszeichnen. Die Foteletten werden im Kranze gelegt, das Ragout in die Mitte gegeben und heiß serviert.

118. Hammelrippen in der Sauce.

Die gut zubereiteten Hammelrippen werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt und aus heißer Butter auf beiden Seiten gelb herausgebraten; dann bestreut man dieselbe mit fein gewiegter Zwiebel und Knoblauch, fügt etwas abgeriebene Citronenschale dazu, läßt dies zusammen aufdämpfen, giebt ein Glas Wein, etwas Fleischbrühe und Lorbeerblatt hinzu und läßt es auf dem Feuer nochmals aufkochen; vor dem Anrichten muß das Fett sorgfältig abgeschöpft werden.

119. Hammelragout.

Wenn das Fleisch in kleine Stücke geschnitten ist, wird es sauber gewaschen, in einem Topf mit siedendem Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt (aber es darf nur so viel Wasser daran, daß das Fleisch gerade damit bedeckt ist); wenn es anfängt zu kochen, wird es fleißig abgeschäumt, dann gießt man guten Weinessig oder 1 Glas Wein daran, giebt ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz, Lorbeerblätter dazu und läßt es damit weich kochen. Dann wird Mehl in zerlassener Butter hellgelb geschwitz, etwas fein gewiegte Zwiebeln dazu gefügt, mit der Hammelfleischbrühe abgerührt, das Fleisch hineingelegt, Kapern, etwas Citronenschale, fein gewiegte Petersilie dazu gefügt, läßt es nochmals aufkochen und zieht die Sauce vor dem Anrichten mit Eigelb ab.

120. Irish-Stew (Englisches Gericht).

Von einem Hammelschlegel schneidet man zollgroße Vierecke, nimmt eine flache Rotelettpfanne, giebt etwas Provençeröl und Butter hinein, bratet das Fleisch unter öfterem Wenden bei sehr starkem Feuer recht schnell an und stellt es bei Seite; sodann schneidet man zu gleichen Theilen in gleich große Stücke, Zwiebeln, Kartoffeln und gelbe Rüben, desgleichen etwas leicht abgekochten Weißkohl und mengt alles mit dem Fleisch untereinander, würzt es vorher mit etwas Rümmeikörnern, Pfeffer und Salz, füllt es in ein Kochgeschirr, giebt noch etwas Bouillon dazu und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt dämpfen; dieses Gericht muß sich durch einen kräftigen Wohlgeschmack auszeichnen.

121. Junges Lamm- und Ziegenfleisch.

Das weichgekochte Fleisch wird in schöne Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert, in Mehl umgewendet, in geschlagenes Eiweiß getaucht, in Brotkrumen gewälzt, aus heißem Schmalz gelb herausgebacken, mit gewiegter Petersilie bestreut und mit Citronensaft beträufelt.

122. Lammkeule mit Zwiebel-Büree.

Eine schöne Lammkeule wird kurz und saftig gebraten; unterdessen werden Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten, mit etwas Butter und etwas fein geschnittenem, rohen Schinken zugedeckt, langsam weich gedämpft. Dieselben müssen aber ganz weiß bleiben, mit etwas Mehl verrührt und sofort mit Milch zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb gestrichen, den Brei mit Salz und

etwas Paprikapfeffer kräftig abgeschmeckt, auf die Schüssel gegeben und die schön gebratene Lammkeule tranchiert darüber gelegt und serviert. Der Bratenfond wird rein entfettet und in einer Saucière dazu gegeben.

e. Würste.

123. Wurstbri.

Reichlich 1 Pfund Gerste, wovon auch 1 Teil grobe Gerste fein kann, wird in Fleischbrühe weich gekocht. Hierzu thut man 4 Pfund gekochtes und fein gehacktes Schweinefleisch, je 1 Theelöffel Majoran, Kreuzwürz und schwarzen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Theelöffel gestoßene Nelken, reichlich Zwiebeln, das noch fehlende Salz und läßt den Wurstbri noch einmal aufkochen.

124. Bratwurst.

4 Pfund in Würfel geschnittenes Schweinefleisch, 3 Eßlöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel weißer Pfeffer und $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittene Zwiebeln werden gut vermischt und in saubere, dünne Därme gefüllt. Zur Vorsicht, damit die Därme beim Braten nicht so leicht plagen, legt man die Würste 3—4 Minuten in kochendes Wasser und bratet dann dieselben in Butter schön braun.

125. Bratwurst (andere Art).

2 Teile Schweinefleisch, 1 Teil Kalbfleisch und etwas grüner Speck werden fein gehackt, alles Sehnige herausgezogen, mit Salz, Pfeffer, etwas Koriander und Zitronenschale gewürzt, mit etwas Wasser beneßt, gut untereinander gemischt und in Schweinsdärme eingefüllt.

126. Bratwurst auf Matrosen-Art.

Nicht zu starke Bratwürste werden mit Butter leicht angebraten, in einen flachen Tiegel nebeneinander mit dem Fond eingelegt, sodann einige Kümmelförner, etwas fein geschnittene Zwiebeln, mit Rotwein übergossen und zugedeckt bei mäßigem Feuer langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, sodann die Würste herausgenommen, die Sauce mit etwas Kartoffelmehl abgezogen und mit dem nötigen Salz und etwas Madeira abgeschmeckt, über die Würste gegossen und mit schönen Salzkartoffeln serviert.