Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Zehnter Abschnitt. Der Hammel.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

alles, rühre 6 wohlzerklopfte Eier, Pfeffer, Salz, Nelken, zuletzt auch das Blut hinein und fülle die Masse in die Därme; dieselben müssen vorher gut zugebunden sein und etwas von dem Hirn hinein gelegt werden. Da Blut und Eier im Kochen aufgehen, so muß der Darm auch hier 3 fingersbreit leer gelassen werden. Man koche sie langsam 1/2 Stunde in gesalzenem Wasser, kühle sie in kaltem Wasser ab, was bei Leberwürsten auch zu empfehlen ist. Die Blutwürste werden mit Zwiebeln gebraten, kalt zu Butterbrot oder geräuchert serviert. Zum Räuchern hängt man sie einige Tage in einen schwachen Rauch.

Um Blut- oder Leberwürste zu braten, lege man die abgekochten vorher 1/4 Stunde in heißes Wasser, schneide Zwiebeln in dünne Scheiben, zerlasse ziemlich viel süße oder eingekochte Butter in einer flachen Pfanne, thue die Zwiebeln hinein, lege die heißen Würste nebeneinander darauf (nach Belieben beiderlei, Blut- und Leberwürste), brate sie auf schwachem Feuer auf beiden Seiten gelb, indem man auch Sorge trägt, daß die Zwiebeln nicht zu dunkel werden, welche man auf eine Seite der Pfanne schiebt, falls sie gelb und die Würste noch nicht genug gebraten wären. Sind die Würste schön gebraten, so richte man sie auf eine durchwärmte Platte an, verteile die Zwiebeln darauf, gieße die Butter bis auf weniges zu weiterem Gebrauch ab, koche den Fond mit Fleischbrühe oder Bratenjus auf und gieße ihn neben die Würste und serviere sie gut heiß. Das abgeschüttete Fett verwende man zum Auskochen von Gemüse.

Zehnter Abschnitt.

Der Hammel.

1. Abteilung.

621. Allgemeines über das Hammelfleisch. Gesundes mageres Hammelfleisch enthält 19% Eiweiß; es ist nach dem Ochsenfleisch das kräftigste und nahrhafteste, wenn es von Tieren stammt von nicht über 3 Jahren, was man an der saftig roten Farbe des Fleisches und an der schönen Fettdecke, welche dasselbe überziehen soll, erkennen kann. (Fleisch von einem alten Hammel ist ebenso schwer verdaulich, wie dasselbe von einem alten Rind.)

Im Spätsommer ist das Hammelfleisch am feinsten.

622. Bestandteile des Hammels.

A. Kopf zerfällt in 3 Teile: 1. Kopf, 2. Hirn, 3. Zunge.

1. Kopf wird gespalten, als Zugabe zum Hammelsstotzen gegeben, im Suppenhafen gekocht.

2. Hirn ist sehr klein, kann aber wie Kalbshirn zubereitet werden.

3. Zunge ist ebenfalls klein; es werden mehrere zusammen zu Ragout verwendet.

B. Hals wird mit Brust in Sauce gekocht.

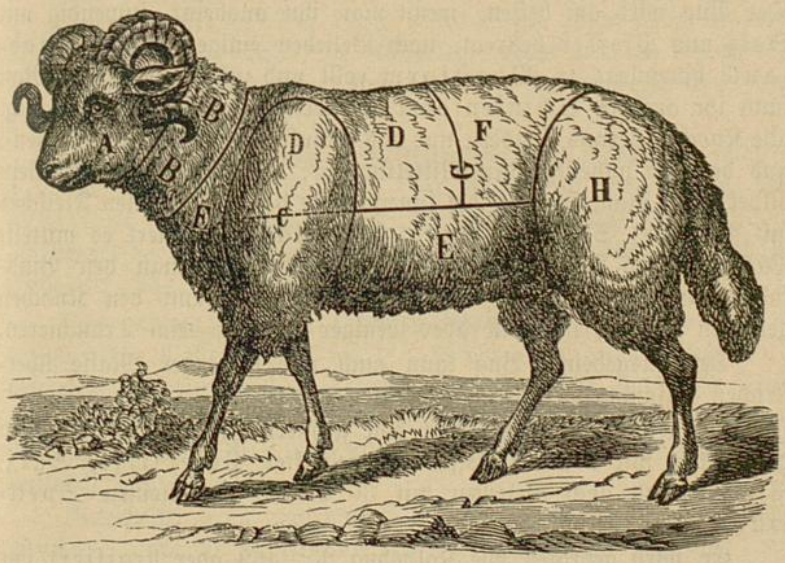
C. Bug wird gebraten.

D. Horücken (Rippenstück) wird ganz gebraten oder zu Koteletten zerschnitten.

E. Brust wird verschieden zubereitet. Die Leiste wird entweder zu der Brust gerechnet oder am Nierstück gelassen.

F. Nierstück mit oder ohne Leiste wird zu Braten verwendet.

G. Lammsrücken. Statt den Rücken eines jungen Tieres in Rippen- und Nierstück zu teilen, läßt man ihn ganz, doch ohne Leiste, und verwendet ihn als ganzen Braten wie Rehrücken (Ziemer).



A. Kopf. B. Hals. C. Bug (Schulter). D. Rippenstück (Horücken-Koteletten). E. Brust. F. Nierstück G. Lammsrücken (Rippen und Nierstück). H. Stotzen (Keule, Schlegel).

H. Stotzen ist das ergiebigste Stück am Hammel, zu einem Braten am Besten geeignet und wird verschiedenartig zubereitet.

Innere Teile: Lunge, Herz, Leber und Niere: diese Teile sind gut, besonders Leber und Nieren von einem Lamm, obwohl klein, siehe Zubereitungen.

2. Abteilung.

Zubereitung von Hammelfleisch.

623. Ragout von Hammelszungen. Ragoût de mouton. Für 6 Personen. Man koche 3 Zünglein im Zungensud Nr. 47 nebst etwas Essig sehr weich, schäle und zerschneide sie in Stücke; dann koche man 1/2 Kilogr. Kalbsmilchner Nr. 537, schneide sie in Würfel, bereite Markklößchen Nr. 104 oder Klöße von beliebigem Fleisch Nr. 412, koche alles in Espagnole Nr. 246, oder in einer einfachen braunen Sauce Nr. 247 auf, richte den Ragout auf eine tiefe runde Platte an, verziere den Rand mit Spanischbrötchen oder Croûtons Nr. 75.

624. Gebratener Hammelsbug. Epaule de mouton rôti. Der Bug wird am besten, wenn man ihn ausbeint, inwendig mit Salz und Pfeffer bestreut, nach Belieben einige Teilchen Knoblauch hineinlegt, in Wurstform rollt und zusammenbindet. Man kann ihn auch in Schinkenform dressieren; hiezu nimmt man nicht alle Knochen heraus, sondern nur das Schulterblatt (Schaufelknochen), und den ihm naheliegenden Mittelknochen; denjenigen, der das Bein bildet, läßt man, bestreut die innere Seite des ausgebeinten Fleisches mit Pfeffer, Salz und Knoblauchteilchen, dressiert es mittelst Packnadel und Bindfaden in Schinkenform, indem man den Bindfaden immer gut anzieht. Der Bug kann auch samt den Knochen gebraten werden, ist dann aber weniger ergiebig beim Tranchieren.

Der ausgebeinte Bug kann auch mit folgender Masse überstrichen, zusammengerollt und gebraten werden:

4 bis 5 Schalotten oder eine größere Zwiebel werden fein geschnitten, mit 1 bis 2 Löffeln feingehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und nach Belieben mit 30 bis 50 Gr. kleinen Speckwürfelchen vermischt.

Er wird gebraten wie Kalbsbug Nr. 469 oder braisiert wie folgt: Man lege in eine gut schließende Kasserolle 125 Gr. Bratenfett oder süße Butter und Bratengarnitur Nr. 26, lege den Bug hinein, bestreue ihn mit Salz und brate ihn auf beiden Seiten

gelb; alsdann gieße man so viel Fleischbrühe oder Wasser bei, bis das Fleisch zu 1/3 Höhe darin liegt, lasse ihn zugedeckt weich werden, indem man ihn von Zeit zu Zeit darin umkehrt, und falls keine Flüssigkeit mehr vorhanden wäre, wieder ein wenig nachgießt. Ist das Fleisch weich, so lasse man die Flüssigkeit vollends einbraten und brate das Fleisch auf der obern Seite schön gelb, stelle es zur Wärme, koche den Fond mit so viel Wasser als man Jus gebraucht (s. Nr. 35), entfette und serviere ihn zu dem gebratenen Bug; vor dem Anrichten ziehe man den Bindfaden heraus. Liebt man einen etwas dickeren Jus, so koche man ein Mehlteiglein in demselben auf nach Nr. 100.

Hammelfleisch braucht mit Ausnahme von Rippen- und Nierstück 2 bis 2 1/2 Stunden zum Braten.

625. Hammelsbug ohne Fett zu braten. Für 6 Personen. 1 bis 1 1/4 Kilogr. Der Bug, der gewöhnlich etwa 5 Pfund wiegt, wird nach Nummer 624 zugerichtet, mit 1/2 bis 3/4 Liter Wasser aufs Feuer gesetzt, Bratengarnitur und etwas Salz beigefügt, nach Nr. 569 weiter behandelt und mit Jus oder Jussauce Nr. 248 serviert. Er gebraucht 2 1/2 Stunden um schön weich zu sein und wird zu Gemüse, zu Kartoffeln, oder zu Salat serviert.

626. Marinierter (gebeizter) Hammelsbug. Epaule de mouton marinée. Der Bug wird einige Tage oder nur über Nacht in die Marinade Nr. 45 gelegt, bevor man ihn braten will mit einem Tuch abgetrocknet und nach Nr. 624 in beliebiger Form gebraten oder braisiert.

627. Hammelsbug mit Rahmsauce. Epaule de mouton à la crême. Bug wird ganz oder ausgebeint gebraten oder braisiert wie Nr. 624, mit Rahmsauce Nr. 260 serviert. Beim Anrühren der Sauce verwende man den gewonnenen Bratenjus (siehe Nr. 35).

628. Eingekochtes Hammelfleisch. Epaule de mouton roulée. Für 6 Personen 1 bis 1 1/4 Kilogr. Man nimmt hiezu Bug, den man ausbeint, rollt und zusammenbindet, setzt ihn auf's Feuer mit 4 Deciliter Wein, ebenso viel Wasser, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuß und kocht ihn während gut 2 1/2 Stunden zugedeckt sehr langsam weich.

Unterdessen röste man nach Nr. 5 60 Gr. in Würfel geschnittene Wecken, stelle sie beiseite bis zum Gebrauch, hernach röste man 24 Zwiebelchen Nr. 74 in 90 Gr. süßer Butter, füge 15 bis 30 Gr. Mehl bei, röste dasselbe auch gelb, schütte Zwiebeln und Mehl zu dem Fleisch und füge, wenn nötig, noch Wasser bei,

lasse es kochen bis das Fleisch weich ist und lege 1 bis 2 Minuten vor dem Anrichten die Brotwürfel hinein. Nach Belieben kann das Fleisch einen oder einige Tage zuvor mariniert werden. Man kann auch ausgebeinten Stotzen hiezu nehmen, indem man im Verhältnis zum Fleisch die nötigen Bestandteile vermehrt.

629. Hammelfleisch aux fines herbes. Gleiche Zubereitung wie bœuf à la mode Nr. 386.

630. Hammelfleisch in weißen Rüben. Epaule de mouton aux navets. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Hiezu nehme man ausgebeinten Bug, Brust oder Nierstück, auch Stotzen, reibe das Fleisch gut mit Salz ein und binde ausgebeinten Bug oder Nierstück in Wurstform, thue das Fleisch gleich anfangs mit den Rüben zum Feuer, koche es in denselben während 2½ Stunden weich und serviere beides zusammen, nachdem die Schnur entfernt worden ist. — Hammelfleisch muß sehr heiß aufgetragen werden, weil das Fett davon schnell gesteht. Auf diese Weise wird es auch in gelben Rüben gekocht.

631. Hammelskoteletten zurichten. Siehe Kalbskoteletten Nr. 489, schneide aber keine Zwischenrippen, wie man es bei größeren Koteletten thun kann.

632. Sautierte Hammelskoteletten. Côtelettes de mouton sautées. Für 6 Personen 10 bis 12 Koteletten; dienen sie als Gemüsebeilage, so rechnet man je eine auf die Person. Die nach Nr. 489 zugerichteten Hammelskoteletten werden gepfeffert und gesalzen, in einer flachen Pfanne wie Beefsteaks in Bratenfett oder Butter gebraten. Sie sollen inwendig noch ein wenig blutig sein, sonst werden sie klein und hart. Sie gebrauchen nur 3—4 Minuten.

Man serviert sie mit oder ohne Manchetten (siehe Nr. 95) besteckt als Beilage zu einem grünen Gemüse, zu Kartoffeln, mit Zwiebelpüree Nr. 1150 oder Nr. 1151.

633. Panierte Hammelskoteletten. Côtelettes de mouton panées. Siehe Kalbskoteletten Nr. 495.

634. Hammelskoteletten (Côtelettes de mouton) **aux fines herbes.** Gleiche Zubereitung wie Kalbskotelettes Nr. 496.

635. Hammelskoteletten (Côtelettes de mouton) **à la soubise (gefüllte).** Man richte die Koteletten zu wie Kalbskoteletten, klopfe, salze und pfeffere sie und brate sie auf beiden Seiten in Butter gelb, doch sollen sie innen noch blutig sein. Sind sie kalt, so bestreiche man sie auf beiden Seiten mit kaltem, weißem Zwiebelpüree (s. Nr. 1150), kehre sie in Chapelure, dann

in zerklopften Eiern um, endlich nochmals in Chapelure und brate sie im Ofen oder auf dem Feuer einige Minuten in süßer Butter oder Bratenfett. — Man serviere sie mit Bratenjus. Das Fett, worin Koteletten oder anderes gebraten worden, wird bei Zubereitung von Gemüsen verwendet.

636. Hammelskoteletten (Côtelettes de mouton) **à la provençale (gefüllte).** Zubereitung wie oben, nur wird Purée provençale (siehe Nr. 1151), angewendet.

637 Panierte Hammelsbrust. Poitrine de mouton grillée. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. Hammelsbrust 2½ bis 3 Stunden im Suppenhafen oder auch besonders in siedendem Salzwasser samt Garnitur Nr. 25 weichgekocht, noch heiß von den Knochen befreit, dieselben herausgezogen und das Fleisch erkalten gelassen.

Hierauf schneide man die ausgebeinte Brust in gleichmäßige, längliche oder viereckige Stücke, bestreue dieselben mit Salz und Pfeffer, bestreiche sie auf beiden Seiten mit braunem oder weißem Zwiebelpüree oder mit dickeingekochter Espagnole Nr. 246, kehre sie in Brosamen um und paniere sie überdies nach Nr. 15, serviere sie als Gemüsebeilage oder allein mit oder ohne Bratenjus.

638. Gelbgekochte Hammelsbrust. Poitrine de mouton fricassée. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. wie gelbgekochtes Kalbfleisch Nr. 507 zubereitet, jedoch kocht man es während 2½ Stunden und verwendet nach Belieben auch das Halsstück dazu. Vor dem Anrichten muß das überflüssige Fett abgeschöpft werden.

639. Nierenbraten. Filet de mouton. Das Nierstück, in welchem das Filet (Lümmeli) liegt, wird ausgebeint, gesalzen, gepfeffert, Knoblauchteilchen eingelegt, das losgetrennte Lümmeli wieder hineingerollt und gebunden. — Das in Wurstform gebundene Nierstück kann auf beliebige Weise als Braten zubereitet (s. Nr. 624 und Nr. 626) und mit Jus oder Sauce serviert werden. Es gebraucht, je nach Liebhaberei, ¾—1½ Stunden.

640. Lammsrücken. Selle d'agneau rôtie. Lammsrücken ist der ganze Rücken des Tieres an einem Stück und muß zum Voraus bestellt werden, siehe Bestandteile; man brate ihn frisch oder mariniert mit Fett und Garnitur Nr. 26 im heißen Ofen, indem man ihn öfters begießt. Sobald er gelb ist, schütte man auf den Boden der Bratpfanne von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser bis das Fleisch weich ist, was ungefähr 1 bis 1½ Stunden erfordert und serviere den gebratenen Lammsrücken mit Jus Nr. 35 oder Rahmsauce Nr. 260.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

641. Lammsrücken als Rehziemer. Selle d'agneau en chevreuil. Man bestelle einen Lammsrücken wie oben, häute ihn ab, spicke ihn wie Rehziemer, siehe Nr. 692, lege ihn einige Tage in die Marinade Nr. 45, brate ihn wie Rehziemer und serviere Wildbretsauce Nr. 263 dazu, bei welcher der Jus des gebratenen Ziemers verwendet wird.

642. Hammelsstotzen zum Braten, Braisieren oder Kochen zurichten. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Der Stotzen wird geklopft, dann schneide man den querliegenden Knochen (Schloßbein) aus, lasse dagegen die Fettdecke am Stotzen, wenn er nicht gespickt wird. In der Nähe der Knochen mache man mit einem spitzen Messer kleine Einschnitte, in welche man kleine Teilchen Knoblauch steckt. Will man ihn spicken, so schneide man Haut und Fett weg und spicke ihn nach Nr. 71.

Will man dem Hammelsstotzen eine andere Form geben, so beint man ihn aus, indem man an der untern Seite des Stotzen der Länge nach aufschneidet und die Knochen herausnimmt. Das Fleisch wird inwendig gepfeffert, gesalzen, Knoblauchteilchen eingelegt, zusammengerollt, gebunden und gebraten. Es ist dies nur beim ungespickten Stotzen anwendbar.

643. Gebratener Hammelsstotzen (Keule, Schlegel). Gigot de mouton rôti. Man brate den zugerichteten Hammelsstotzen in ziemlich viel Bratenfett oder Butter nebst Salz und Bratengarnitur Nr. 26 im heißen Ofen unter fleißigem Begießen je nach Liebhaberei während 1½—2½ Stunden und serviere ihn mit Jus oder Jussauce Nr. 248, nachdem man den Stotzen mit einer Manchette Nr. 95 versehen hat.

644. Hammelsstotzen mit Rahmsauce (Gigot de mouton à la crême) wird wie oben zugerichtet und gebraten, mit Rahmsauce Nr. 260 serviert.

645. Hammelsstotzen auf ökonomische Art zu braten. Man richte den Stotzen zu, wie bei Nr. 642 angegeben ist, brate ihn wie Schweinefleisch Nr. 569 während 2½ Stunden, serviere ihn mit Jussauce Nr. 248 oder Rahmsauce Nr. 260.

646. Braisierter Hammelsstotzen. Gigot de mouton braisé. Man richte den Stotzen zu wie bei Nr. 642 angegeben ist, setze ihn mit so viel Wasser aufs Feuer, daß dasselbe gut zur Hälfte darüber steht, füge Salz und Saucengarnitur bei und lasse es während fast 2 Stunden einkochen.

Alsdann schütte man die übrige Brühe davon ab, lasse den Stotzen mit dem abgeschöpften Fett und den Speckscheiben gelb

braten, schütte die passierte Brühe nebst einer Flasche Wein wieder daran und lasse ihn vollends weichkochen. Alsdann richte man ihn an, entfette die zurückgelassene Brühe, verrühre einige Löffel voll Espagnole Nr. 246 von 40 Gr. Mehl in derselben und koche sie auf, serviere sie zu dem Stotzen, welcher mit einer Manchette (siehe Nr. 95) versehen und mit etwas Sauce übergossen aufgetragen wird. Diese Zubereitung erfordert 4 Stunden.

647. Hammelsstotzen als Rehschlegel. Gigot de mouton en chevreuil. Man schneide den querliegenden Knochen wie bei Nr. 642 angegeben aus, auch die Haut und die ganze Fettdecke an der obern Seite sauber ab und spicke den Stotzen nach Nr. 71. — Vor oder nach dem Spicken lege man ihn 4 bis 8 Tage in eine stark gewürzte Marinade Nr. 45, brate ihn wie Rehschlegel Nr. 700 oder Bug Nr. 693, bereite eine Wildbretsauce Nr. 262 oder 263 dazu, bei welcher der Jus des Bratens verwendet worden ist und serviere ihn allein oder mit Kartoffel-, Häringsalat, Kartoffelcroquettes 2c.

648. Übriggebliebener Hammelsstotzen zu verwerten. Von gebratenem kaltem Stotzen, der übrig geblieben, schneide man das Fleisch rein von dem Knochen ab, hacke dasselbe nebst Zwiebel oder Schalotten und einer halbgebratenen Kalbsniere (siehe Nr. 541), weiche zu 1 Kilogr. Fleisch einen Wecken, 60 Gr., in kaltes Wasser oder Milch ein, drücke ihn wieder fest aus und thue ihn zum Fleisch in eine Schüssel nebst 4 Eiern, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, knete dieses alles mit der Hand untereinander bis man das Brot nicht mehr sieht, lege in eine Bratpfanne einige Schnitten Speck und süße Butter, thue von dem Gehäck darauf, bestreiche den losgelösten Knochen mit Eiweiß, lege ihn auf das Gehäck und das übrige gehackte Fleisch darüber, daß das Stück die Form eines ganzen Stotzens erhält.

Die Oberfläche des Stotzens bestreiche man mit gut verklopftem Eiweiß, streue Chapelure Nr. 14 darüber, lege in kleine Stückchen zerteilte Butter darauf, brate ihn im Ofen schön gelb, was $^3/_4$ bis 1 Stunde Zeit erfordert, richte ihn sorgfältig auf eine lange Platte an, gieße eine beliebige braune Sauce daran, z. B. Zwiebel-, Madeira-, Trüffelsauce oder auch Sauce Normande Nr. 284.

649. Hammelskeule (Gigot de mouton) **à la royal.** Eine Hammelskeule wiegt 2 bis 3 Kilogr. und wird gewöhnlich nur ganz verkauft. Der Stotzen wird in Ober- und Unterstück geteilt wie Kalbsschlegel. Dann werden die Stücke geklopft, Haut und Fett davon abgezogen, die Knochen ausgeschnitten, mit fingerslangen Stäbchen

Speck durchzogen, indem man, um den Speck hineinzustecken, mit einem spitzen Messerchen Einschnitte in das Fleisch sticht.

Man lege in einen fest schließenden Hafen Speckscheiben, gekochte Champignons und Morcheln, ferner in ein Läppchen gebunden: Bratengarnitur, Knoblauch, Kümmel, Majoran, gieße 2 bis 3 Deciliter Wasser und ebensoviel Wein dazu, bringe alles zum Sieden, lege das Fleisch hinein und koche es langsam während 2 Stunden; sollte die Flüssigkeit zu viel einkochen, so gieße man noch Wasser oder Wein nach.

Wenn das Fleisch weich ist, so nehme man es heraus, stelle es warm, rühre von 30 Gr. Mehl und 1 Glas Wasser das Teiglein Nr. 100 an, passiere den Fond, worin das Fleisch gelegen, in eine Schüssel, entfette ihn, lege Morcheln und Champignons wieder hinein, rühre das Mehlteiglein durch ein Sieb dazu und lasse es unter fortgesetztem Rühren aufkochen; es soll eine nicht zu dickflüssige Sauce geben.

Man richte das Fleisch auf eine tiefe runde Platte an, bestreue es mit gehackter Petersilie und schütte die Sauce zum Fleisch. Statt des Mehlteigleins kann Espagnole Nr. 246 oder braune Sauce Nr. 247 eingerührt werden.

650. Hammelsleber (Foie de mouton) wird auf gleiche Art zubereitet wie Kalbsleber, siehe Nr. 528 bis 529, ist jedoch weniger fein als erstere.

651. Gebratene Hammelsniere (Rognon de mouton) **à la broche.** Für 6 Personen bestelle man 6 bis 8 Nieren, schneide sie auf der runden Seite auf, doch nicht ganz durch, bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, stecke ein Spießchen oder eine Spicknadel durch, damit die beiden Hälften ausgebreitet bleiben.

30 bis 60 Gr. süße Butter wird in einer flachen Pfanne flüssig gemacht, die Nieren hineingelegt und auf starkem Feuer schnell auf beiden Seiten gebraten. Sie müssen inwendig noch blutig sein.

Man richte sie auf eine gut durchwärmte Platte an und lege auf jede Niere ein Stückchen maître d'hôtel Nr. 297 oder verteile solchen auf die Platte und lege die Nieren darauf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg