

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Lammfleisch

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Lammfleisch

Lammbraten

Nimm die beiden Lammschlegel, häute sie ab und spicke sie mit feinem Speck recht voll, gib sie gut gesalzen in eine passende Bratpfanne, mit Zwiebeln, gelben Rüben und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, beträufle sie öfters mit gutem Fleischextrakt und brate sie in 1 Stunde gar.

Lammschlegel mit Sauerampfertunke

Ein fetter Lammschlegel wird mit grobem Speck gespickt, in eine passende Bratpfanne getan, gut gesalzen, mit einigen Speckschnitten belegt und Zwiebeln, gelbe Rüben nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dazugesetzt. Beträufle den Schlegel fleißig und brate ihn schön. Inzwischen röste in einem Stückchen Butter 1 Kochlöffel Mehl hellgelb, dünste darin gehackten Sauerampfer, gieße etwas Fleischbrühe hinzu, rühre $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm daran, würze die Tunke mit Salz und Muskatnuß und lasse sie aufkochen.

Gespickte Lammbrust

Nimm eine schöne Lammbrust, koche sie ab und lege sie dann in kaltes Wasser, spicke sie sehr fein, glasiere sie und gib eine gute Madeiratunke dazu.

Lammbrust in Krebstunke

Die Brust wird in Stücke zerhauen, gewässert und blanchiert. Dann macht man eine kräftige weiße Tunke, kocht die Brust darin gar, gibt ein Büschel Petersilie dazu, zieht die Tunke mit 3 Eigelb, Zitronensaft und einem Stück Krebsbutter ab, richtet an und gibt die Krebschwänze darauf.

Italienische Lammkoteletts

Schneide schöne Koteletts, klopfe und salze sie, gib in eine Pfanne ein Stück Butter, dämpfe gewiegte Petersilie und Zwiebeln darin, lege die Koteletts hinein, drücke den Saft einer Zitrone darauf, dünste sie auf beiden Seiten gar und bestreiche sie dünn mit etwas Kalbfleischfarce. Welle nun Butterteig dünn aus, wickle die Koteletts darein, doch so, daß die Rippen herausstehen, drücke sie fest an, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, schneide den Teig gut ab und backe sie im Ofen schön gelb, gib sie auf die Platte und eine kräftige Tunke besonders dazu.

Lammzungen-Ragout

Nimm 8 Lammzungen zu einer Platte, wässere und blanchiere sie, lasse sie in einer Braise gar kochen, mache eine braune Tunke, verkochte den Braisesaft damit, treibe sie durch ein Sieb, lasse die Zungen noch $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen und richte sie mit glasierten Zwiebeln an.

Lammfleisch mit Sardellentunke

Man spickt eine Lammschale mit feingeschnittenem Speck recht kraus und kocht sie in einer Braise weich. Dann gießt man diese Braise durch ein Haarsieb in eine Bratpfanne, legt das Fleisch hinein und bestreicht es mit dickgerührter Butter, die mit gehackten Sardellen und geriebenem Parmesankäse vermengt ist, streut noch geriebenen Käse darauf, stellt es in den Backofen und läßt es eine schöne, gelbe Farbe nehmen, worauf man es mit einer guten Sardellentunke zur Tafel gibt.

Lammbriesle in Tunke

Nimm mehrere Lammbriesle, wässere sie wohl aus und blanschiere sie einen Augenblick. Dann häute sie rein ab und lasse ein Stück Butter mit einem Stückchen rohen Schinken und Zwiebeln schmelzen, lege die Briesle nebst einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln oder Champignons hinein, dünste sie, bis die Butter klar wird, gieße sie dann ab, lasse sie aufkochen, ziehe sie mit einigen Eigelb und dem Saft einer Zitrone ab und richte sie an.

Schweinefleisch

Schinken einzufalzen

Nachdem die Schinken recht stark geklopft worden sind, reibt man sie mit 60 Gramm Salpeter und 125 Gramm Salz tüchtig ein, legt sie in einen zuvor ausgebrühten Zuber, beschwert sie und läßt sie 6 Tage liegen; sie müssen täglich zweimal umgekehrt und mit dem Saft, den sie gezogen, besonders an den Knochen, eingerieben werden. Dann macht man eine Lake von 3—4 Eitern Wasser, 1 Flasche Wein, 6 Händen voll Salz, Pfeffer, Nelken, Wacholderbeeren, Sellerie, Petersilienwurzeln und gelben Rüben, kocht die Brühe ein wenig und schlägt sie dann in einer steinernen Schüssel etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Wenn sie ganz erkaltet ist, wird sie über die Schinken gegossen, diese alle Tage umgedreht, bis sie im ganzen 3 Wochen in der Marinade gelegen haben. (Die Flüssigkeit muß immer das Fleisch bedecken; ist dies nicht der Fall, so gießt man abgekochtes Salzwasser nach.) Dann kommen die Schinken 3—4 Wochen in den Rauch, je nachdem derselbe stärker oder schwächer ist. —

Die angegebene Portion Salpeter und Salz ist für zwei Schinken mittlerer Größe berechnet.

Geräucherten Schinken zu fieden

Man legt den Schinken 24 Stunden ins Wasser, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt ihn so lange stehen, bis das Wasser zu sieden anfängt, stellt ihn dann auf die Seite des heißen Herdes, so daß das Wasser