

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Hammelfleisch [Fortsetzung]

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Hammelschlegel mit Kartoffeln

Nimm einen gut abgelagerten Schlegel, häute ihn, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein und gib ihn in eine Kasserolle mit Zwiebeln, gelben Rüben und Knoblauch sowie $\frac{1}{2}$ Liter Wasser (wenn das Fleisch nicht fett ist, auch $\frac{1}{4}$ Pfund Butter) und dämpfe ihn 3 Stunden. Unterdessen mache runde rohe Kartoffelchen, wasche sie und tue sie zu dem Braten in die Kasserolle, lasse sie in dem eigenen Fett gar werden, nimm den Braten heraus, schneide ihn in Scheiben, gib ihn auf die Platte und garniere ihn mit den Kartoffeln. Das Fett wird rein abgegossen und der zurückgebliebene Saft über den Braten und die Kartoffeln gegossen.

Gebeizter Hammelschlegel

Ein schöner Hammelschlegel wird gehäutet, 4 bis 6 Tage in eine Beize aus Wein, Essig, Wurzelwerk und Gewürz gelegt, täglich umgedreht und mit der Beize begossen. Hiernach nimmt man in eine Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, macht sie heiß, legt den Schlegel hinein, deckt die Kasserolle zu und läßt das Fleisch, nachdem es zuvor abgelöscht worden ist, unter fleißigem Überträufeln mit dem Bratensaft und Nachgießen mit Beize und Wasser 3 Stunden lang braten. Nun wird es herausgenommen und warmgestellt, der Bratensaft entfettet, mit einem Teigchen aus 1 Eßlöffel Mehl, einer Obertasse saurem Rahm und der nötigen Fleischbrühe vermischt und mit dem Schneebesen glatt geschlagen. Nachdem die Tunke noch einmal aufgekocht hat, wird sie durchgeseiht und dem Fleisch beigegeben.

Hammelhals mit Gurken

Ein Hammelhals wird gut ausgebeint, zusammengerollt und mit Bindfaden umbunden. Dann nimmt man ihn in eine passende Pfanne mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Knoblauch und Salz nebst Wasser und einem Stück Butter, läßt ihn 4 Stunden darin dämpfen, schneidet 4 geschälte und ausgekernte Gurken in Stücke, tut sie in eine Kasserolle mit einem Stück Butter und Fleischbrühe, dünstet sie weich, streut 1 Kochlöffel Mehl darauf und läßt damit $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm kochen, salzt die Gurken und richtet sie an, nimm den Bindfaden von dem Fleisch ab, schneidet es in Scheiben und legt es auf.

Irish stew

4 große Zwiebeln, 4 gelbe Rüben und 1 Selleriewurzel werden in Scheiben geschnitten. Dann schneidet man 4 Pfund ausgebeintes Hammelfleisch in feine Schnitten und gibt es mit $2\frac{1}{2}$ Pfund rohen geschinigten Kartoffeln, Salz und Pfeffer, einem Stückchen Butter und den Wurzeln schichtenweise in eine tiefe Kachel (Bratpfanne). Hierauf werden $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser darübergegossen, die Kachel gut zugedeckt und die Speise so lange gedämpft, bis die Kartoffeln ganz verfallen und die Brühe beinahe aufgesogen ist, was etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden dauert.

Es ist gut, wenn man den Deckel mit Bügelstählen beschwert, damit die Kachel fest verschlossen ist.

Gespickter und gebratener Hammelrücken

Nimm einen mürben Hammelrücken, häute das Fett rein ab und spicke ihn fein, salze ihn gut und gib ihn in ein passendes Geschirr mit 1 geschnittenen Zwiebel, 1 gelben Rübe, Knoblauch und 100 Gramm Butter, brate ihn schön gelb und begieße ihn fleißig mit gutem Fleischeztrakt.

Hammelzunge in pikanter Tunke

6 Hammelzungen werden abgekocht, gehäutet und in einer Braise weichgekocht. Dann macht man eine kräftige braune Tunke, zieht sie mit 1 Löffel Senf auf und richtet sie mit den geschnittenen Zungen an.

Hammelbrust auf dem Rost mit pikanter Tunke

Nimm eine fette Hammelbrust, haue sie über den Brustknochen in der Mitte durch, doch so, daß sie beisammen bleibt, gib sie in eine passende Kasserolle mit Salz, Zwiebeln und gelben Rüben, etwas Knoblauch und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, lasse sie 2 Stunden dämpfen, kehre sie gut in ihrem Fett um, streue Mutschelmehl darauf und brate sie auf dem Roste schön gelb. Hacke Petersilie, Zwiebeln und Kapern fein, dünste das mit einem Stück Butter und Essig kurz ein, gib 1 Löffel braune Tunke dazu, ziehe sie mit 1 Löffel Senf auf, lege die Brust auf eine Platte und gib die Tunke besonders dazu.

Gefüllte Hammelbrust mit Gemüse

Eine schöne, fette Brust wird gut durchgebrochen und mit folgender Farce gefüllt: Man wiegt 1 Pfund Kalbsbraten oder sonstiges Fleisch fein, hackt Petersilie und Zwiebeln, weicht 2 Wecken in Wasser ein und drückt fest aus, tut $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Kachel, dämpft die Petersilie und Zwiebeln nebst den Wecken, bringt das Fleisch dazu, nebst Pfeffer, Salz, 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern, füllt die Brust damit, näht sie zu und legt sie in eine passende Bratpfanne mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Knoblauch, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 1 Löffel Wasser, brät sie und beträufelt sie recht fleißig. Gleichzeitig kocht man junge Gemüse, wie Erbsen, gelbe Rüben, Bohnen, viereckig geschnittene Brockelspargeln jedes nach seiner Art gar, richtet die Brust, in feine Stücke geschnitten, auf eine große Platte an und legt die Gemüse in schöner Ordnung herum. Von der zurückgebliebenen Flüssigkeit wird das Fett rein abgenommen, die Tunke durch ein Sieb geseiht und über den Braten gegeben.

Hammelfoteletts

Nachdem vom Rippenstück schöne Koteletts geschnitten sind, wird, wie bei den Kalbskoteletts, die Haut abgestreift, jedes Rippchen tüchtig ge-

klopft und mit Salz, das mit Pfeffer vermengt wurde, eingerieben. Nun läßt man ein Stück Butter heiß werden, legt die Koteletts hinein, bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, löscht sie mit Fleischextrakt ab, kocht sie kurz ein, so daß sie schön glasiert sind, und gießt etwas Fleischextrakt nach. Dann richtet man die Koteletts kranzartig an, beträufelt sie mit Zitronensaft und gibt sie mit der Tunke zu Tische.

Hammelfoteletts à la Soubise (mit Zwiebelmus)

Von 4 Pfund Rippen wird der Rückgratsknochen abgehauen und in Rippchen geschnitten, die Haut abgemacht und die Rippchen mit dem Rücken eines großen Messers etwas glatt geklopft. Dann legt man sie auf ein Brett, salzt sie gut, paniert sie in klarer Butter und Mutschelmehl und bratet sie auf dem Rost, was jedoch erst kurz vor dem Anrichten geschehen darf. Zuvor werden 12 Zwiebeln geschält, fein geschnitten, mit 1 Löffel Fleischbrühe und Butter weich und kurz eingekocht, 2 Kochlöffel Mehl darauf gestreut und 1 Liter heißer, süßer Rahm darangerührt, 1 Löffel Zucker dazugenommen und dies $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durch ein Haarsieb geseiht, auf die Platte getan und die Koteletts kranzartig daraufgelegt.

Hammelfoteletts en Béchamel

Die Koteletts werden wie die früheren gemacht, gesalzen, in klarer Butter und Mutschelmehl paniert und auf dem Rost gebraten. Die Rahmtunke gibt man auf die Platte und die Koteletts darauf.

Gebackenes Hammelcarré mit Champignons

Von einem gut abgelegenen Hammelcarré wird der Rückgratsknochen ausgeschnitten und mit Zwiebeln, Wurzeln, Knoblauch und Salz in Fleischbrühe gar gekocht. Lasse es erkalten, schneide es in Stücke, daß an jedem eine Rippe ist, und schabe sie gut ab, damit sie wie Koteletts aussehen. Dann nimm ein Stück Butter, 2 Löffel Mehl und die Hammelbrühe, rühre es bis zum Kochen und ziehe es mit 2 Eigelb ab, bestreiche die Rippchen damit, streue Mutschelmehl darauf, paniere sie in Ei und Mutschelmehl, backe sie in Schmalz schön gelb und gib eine Champignontunke dazu.

Hammelcarré à la glacé

Von dem Carré haut man das Rückgrat ab, gibt es in ein passendes Geschirr mit Zwiebeln, Wurzeln, Nelken, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern nebst einem Stück Butter und 2 Löffeln Fleischextrakt, legt einen Deckel darauf und beträufelt das Fleisch fleißig, damit es schön glasiert, nimmt das Fett rein ab und gibt 1 Löffel guter Fleisch- oder Kraftbrühe dazu, läßt es aufkochen, gießt es durch ein Sieb, schneidet das Fleisch in schöne Stücke, gibt die Tunke auf die Platte, die Rippen kranzartig darauf und in die Mitte kleine runde Kartoffeln.

Eingemachter Hammelkopf

Spalte zwei Hammelköpfe voneinander, wasche sie gut aus und siede sie wie das Ochsenfleisch. Dann mache eine gute Buttertunke, lasse sie mit 1 Kochlöffel feingewiegter Petersilie kochen, schäle die Zungen ab und lasse sie nebst dem Hirn in der Tunke aufkochen. Die Köpfe beine gut aus, kehre sie, in Stücke geschnitten, in verrührten Eiern und Semmelmehl um und backe sie in Butter oder Schmalz schön gelb. Ziehe die Tunke mit 3 Eiern und dem Saft einer Zitrone ab, richte sie mit der Zunge und dem Hirn auf der Platte an und gib den gebackenen Kopf darauf.

Saure Hammelnieren

Nimm 4 Hammelnieren, wasche sie in Wasser und schneide sie in feine Rädchen. Dann mache ein Stück Butter heiß, röste darin 1 Kochlöffel Mehl schön gelb, gib 1 feingeschnittene Zwiebel hinzu, dünste sie weich und tue die Nieren, etwas Essig und Wasser hinzu, lasse sie aufkochen und würze sie vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer. — Die Nieren müssen kurz vor dem Anrichten zubereitet werden, weil sie sonst hart werden.

Gedämpfte Hammelnieren

Schneide die Nieren in feine Scheiben, dünste in 60 Gramm Butter $\frac{1}{2}$ grobgeschnittene Zwiebel und 20 Gramm Mehl, gib die Nieren hinzu und dünste sie ebenfalls. Dann gieße ein wenig Fleischbrühe daran und dämpfe die Nieren darin, bis kein Blut mehr zu sehen ist, würze sie mit Salz und Pfeffer und richte sie an.

Grillierte Hammelnieren

6 Nieren werden gut gewässert, abgetrocknet und der Länge nach in zwei Teile geschnitten, gesalzen und gepfeffert, in klarer Butter und Mutschelmehl paniert und auf dem Rost gebraten. Man gibt gutes Fleischextrakt und Zitronen dazu.

Blankette von Hammelfleisch mit Makkaroni

Von einem gebratenen kalten Schlegel werden feine Scheiben geschnitten, mit einer kräftigen Kaperntunke vermischt, Makkaroni in Salzwasser abgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Hierauf wird das Ragout angerichtet und die Makkaroni herumgelegt.
