

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

37. Geschmorte Hammels-Coteletts

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

36. **Koteletts von Kalb- und Hammelfleisch** sind nur schmackhaft, wenn sie von großen Tieren stammen, die mehrere Tage vorher geschlachtet sind. Bei diesen Koteletts bleiben die Rippenknochen an dem Fleisch sitzen, nur wird von den oberen Teilen der Knochen das Fleisch etwas abgelöst. Nach unten zu werden die Koteletts rund zugestutzt. Die einzelnen Fleischstücke werden tüchtig geklopft, je mit einer Messerspitze Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und darauf in geriebenem Weißbrot gewälzt und alsdann gebraten. Zu diesem Zwecke werden 150 Gramm (3 Eßlöffel) Butter braun gemacht; in derselben werden die Koteletts auf hellem Feuer in 5 Minuten auf beiden Seiten braun gebraten.

37. **Geschmorte Hammel-Koteletts.** 1½ Pfund Hammelkoteletts werden gekocht. Das Fett, welches am Rande derselben sitzt, wird abgetrennt, in kleine Würfel geschnitten und gebraten, worauf 50 Gramm feingehackte Zwiebel, einige Priesen gestoßenen Pfeffers, 1 gestr. Eßlöffel Salz und ¼ saure Sahne hinzugefügt werden, sodaß eine Sauce entsteht, in welche die Koteletts gelegt und im Verschlußtopfe oder doch fest zugedeckt 1½ Stunden langsam geschmort werden.

38. **Wiener Schnitzel.** Hierzu eignet sich am besten das Fleisch von einer altschlachtenen Kalbskeule. Man schneidet 1 Pfund Fleisch in fingerdicke Scheiben, klopft diese, stutzt sie hübsch rund zu, bestreut jede mit einer Messerspitze Salz und einer Priesen Pfeffer, taucht sie dann in Eiweiß von etwa 2 Eiern, welches man vorher in einen tiefen Teller getan hat, sodann in Paniermehl und bratet die Schnitzel in etwa 2 Eßlöffel voll Butter in einer offenen Pfanne. In 5—8 Minuten sind die Schnitzel fertig; man schüttet nun etwas heißes Wasser darüber, um eine gute Sauce zu bekommen, die man einmal gut aufkochen läßt. Zu den Schnitzeln passen am besten geröstete Kartoffeln und Häuptelsalat.

39. **Rahm-Schnitzel** werden genau wie die Wiener Schnitzel behandelt, nur mit dem Unterschied, daß man sie nicht paniert, anstatt Pfeffer lieber etwas Paprika darauffstreut und zum Schlusse die Sauce bei nochmaligem Hinzuschütten von 1 Wasserglas voll saurem Rahm wiederholt aufkochen läßt, dann sofort serviert.

40. **Geschmorte Karbonade (vom Schwein).** 1½ Pfd. Karbonade werden, ohne daß die Knochen entfernt werden, schwach geklopft und in einen Kochtopf gelegt, in welchen 30 Gr. Butter getan wurden. Alsdann wird das Fleisch mit einem Gemische aus 30 Gramm fein gehackter Zwiebel, 15 Stück zerstoßenen Pfefferkörnern und 1 gestrichenem Eßlöffel Salz bestreut und mit ¼ Liter Wasser übergossen. Der Topf wird nun fest zugedeckt und das Fleisch darin ¾ bis 1 Stunde langsam geschmort. Ist das Fleisch gar, so wird es vorsichtig aus der Brühe heraus-