

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 22. Einen Kalbsschlegel zu braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N<sup>o</sup> 22. Einen Kalbschlegel zu braten.

Von dem Kalbschlegel wird das Schlüsselbein herausgeschnitten, die Häckse abgehauen, dann der Schlegel sauber ausgewaschen, wohl mit Salz auf beiden Seiten abgerieben, desgleichen mit gestoßenem weißen Pfeffer und einigen gestoßenen Nägelein überreiben, und so läßt man ihn einige Stunden liegen, damit das Salz und Gewürze durchbeißt. An derthalb Stunden vor dem Anrichten steckt man ihn am Spieß, begießet ihn öfters mit heißer Butter oder Schmalz und läßt ihn langsam braten. Wenn er eine schöne gelbe Farbe hat, und es noch nicht Zeit zum Anrichten ist, so binde einen Bogen Papier darüber, damit er nicht zu braun werde.

Zur Anrichtzeit nimm das Papier herab und begieß ihn nochmal, damit er schön glänze. Ziehe ihn vom Spieß herab, lege ihn auf die Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Man kann auch etwas von der Schü dazu geben.

N<sup>o</sup> 23. Einen Hammelschlegel zu braten oder zu Dämpfen.

Der Hammelschlegel muß wohl geklopft werden, damit er recht mürbe und zart werde; dann wird er sauber ausgewaschen und mit Salz und gestoßenen Pfeffer recht abgerieben, wie schon bei dem Kalbschlegel die Rede war. Viele Menschen essen ihm gern mit Knoblauch gespickt, viele auch nicht. Wenn nun der Hammelschlegel einige Stunden im Salz und Gewürz gelegen und durchgebeißt ist so stecke ihn an den Spieß, begieß ihn mit 6 Loth Butter oder heißen Schmalz, welches aber öfters geschehen muß, damit er recht saftig werde. Dieser Hammelschlegel darf aber 2 Stunden braten, damit er recht weich und mürbe werde.

Ist es Zeit zum Anrichten so ziehe ihn vom Spieß herab, lege ihn auf eine Schüssel und gieb ihn zur Tafel. Man kann auch die schon beschriebene saure Rahmbrühe damit zur Tafel geben.

Anmerkung. Der Hammelschlegel wird noch besser, wenn er auf folgende Art zubereitet wird.

Schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierensfett klein würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol oder Bratpfanne, gieb dazu