

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

333. Frigando von Hammelsschlegel

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

331. Haschee von Kalbfleisch. — Man ver-  
wiegt gebratenes Kalbfleisch sehr fein, nimmt ein  
Stückchen Butter, dünstet fein verwiegte Petersilie, Scha-  
lotten und Zitronenschalen darin, thut dann etwas  
Mehl darüber, rührt es gut durch, und gießt Fleischbrühe  
und etwas Schü dazu, auch den Saft einer Citrone,  
wenn alles eine kleine Weile noch gekocht hat, so wird  
das Fleisch dazu gethan und bis zum Anrichten warm  
erhalten, wenn es dann angerichtet ist, so wird es  
mit verlornen Eiern belegt; oder man kann Brodschnit-  
ten in Butter backen und das Haschee, welches nie  
sehr dick seyn darf, darüber anrichten und so servieren.

332. Hammelszungen mit weißen Rüben. —  
Die Zungen werden in Salzwasser weich gesotten, dann  
geschält und gespickt in ein Geschirr gethan mit frischer  
Butter, und so noch ein wenig gedämpft und mit  
Schü beträufelt. Weiße Rüben kocht man mit Fleisch-  
brühe und etwas Butter recht weich, wenn sie ganz  
kurz eingekocht sind, so treibt man sie durch ein Haar-  
sieb; in einem Stückchen frischer Butter läßt man nur  
wenig Mehl anziehen, thut etwas Fleischbrühe daran,  
läßt es aufkochen, thut die durchgetriebenen Rüben  
darein, macht es gut durcheinander, stellt es auf die  
Seite, und läßt es nicht mehr kochen; beim Anrichten  
werden die Rüben auf die Platte gethan, die Zungen,  
welche man der Länge nach zerschnitten hat, schön um  
das Rüben-Puree gesetzt, dann von dem Schü, worin  
die Zungen gelegen sind, ein wenig darüber gegossen  
und aufgetragen. Das Rüben-Puree muß ein wenig  
steif seyn, damit es nicht auseinander läuft, weil es  
in der Mitte der Platte angerichtet wird, und dann  
so bleiben soll, damit man die Zungen schön darum ord-  
nen kann.

333. Frigando von Hammelschlegel. —  
Von einem Hammelschlegel wird alle Haut sauber her-  
unter gemacht, ausgebeint, und stark geklopft, dann  
recht fein gespickt, wenn man den Knoblauch-Geschmack

liebt, so kann man das Frigando mit etwas Knoblauch, Butter bestreichen, dann mit Zwiebeln, gelben Rüben, magerm Speck, oder besser Schinken, Salz und Pfeffer und ein Glas voll Fleischbrühe nebst etwas Thimian zusetzen, wohl zugedeckt und so weich gedämpft, öfters mit dem Schü begossen, damit es gut saftig wird;  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reis wird gut belesen und gewaschen, Zwiebeln werden sehr fein verwiegt in einem Stück Butter ein wenig gedünstet, den Reis dazu gethan nur darin anziehen lassen, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und schön ganz aber doch weich gekocht, dann auf eine Platte angerichtet, das Frigando daraufgelegt und die Schü darüber gegossen und recht heiß zu Tisch gegeben. Man kann auch nur einen halben Schlegel hierzu nehmen und dann auch nur die Hälfte Reis.

334. Hammelsbrust mit Sauerampfer sauce. — Eine schöne Hammelsbrust wird ausgebeint, gut gewaschen, abgetrocknet, dann mit Salz, Pfeffer, fein verwiegter Petersilie, Schaloten, ziemlich dick bestreut, recht fest zusammengewickelt, mit Faden umbunden in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann herausgenommen, in Butter und in geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gemacht. Man kocht ein paar Händevoll Sauerampfen in gesalzenem Wasser weich, wenn er wieder erkaltet ist, so wird er fein verwiegt. In einem Stückchen Butter läßt man ein halben Eßlöffelvoll Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, thut dann den Sauerampfer hinein, läßt es mit einander ein paarmal aufkochen, richtet die Sauce an, und legt die Brust darauf, dann ist es fertig.

335. Hammelfleisch mit weißen Bohnen. — Man nimmt ein Stück Fleisch vom Schlegel, doch läßt es sich mit einem guten Bug auch thun. Das Fleisch wird mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und etwas Wasser zum Feuer gesetzt und weich gedämpft.