

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

335. Hammelfleisch mit weißen Bohnen

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

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.

Weisse Bohnen, welche man gut belesen hat und in Wasser gekocht, werden durch ein Haarsieb gestrichen. Fein verwiegte Zwiebeln werden in Butter recht weich und weiß gedünstet, die durchgetriebenen Bohnen dazu gethan, sehr gut durchgerührt und recht heiß erhalten, aber nicht mehr gekocht. Das Fleisch wird nun aus dem Geschirr gethan, das Fett von der Brühe abgeschöpft und die Bohnen mit dem Schü verdünnet auf die Platte angerichtet und das Fleisch darauf und dann gleich aufgetragen.

336. Hammels-Cotelette mit Parmesankäs. — Die Cotelette werden gut zugerichtet, in Butter mit Pfeffer und Salz weich gedünstet, dann heraus gethan, und sauren Rahm, Eiergelb und Parmesankäs untereinander gerührt, die Cotelette darin umgewendet und geriebenes Brod auf beiden Seiten darauf gestreut, dann auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt und in einen Ofen gethan, der nicht zu heiß ist, bis sie schöne gelbe Farbe haben, sodann Schü auf die Platte gethan und die Cotelette darauf.

337. Hammels-Cotelette mit Sellerie-Puree. — Die Cotelette werden, nachdem sie gut zugerichtet sind, mit Pfeffer, Salz und fein verwiegter Petersilie bestreut, und sehr gelinde in frischer Butter in einem flachen Geschirr gedämpft. In 6 bis 7 Minuten müssen sie fertig seyn, sonst werden sie hart. Die Selleriewurzeln werden geschält, sauber gewaschen und in nur wenig gesalzenem Wasser weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gedrückt. In ein Geschirr thut man frische Butter, läßt sie zergehen, legt die Sellerie dazu, rührt es recht gut durcheinander, und erhält es nun recht heiß; dieß Puree muß schön weiß und etwas steif seyn, dann wird es in die Mitte einer Platte angerichtet, ziemlich hoch, dann die Cotelette zierlich eines an das andere gestellt, so daß es eine Form bildet wie ein Türkenbund. Die Beinchen müssen beim Zurichten schon eines so lang wie das andere gerichtet werden; es ist eine recht schöne Platte.