

# **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**

339. Hammelschlegel mit Nudel

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

338. Hammelschlegel mit Gurken. — Ein gut geklopfter Hammelschlegel wird abgehäutelt und gut gespickt, legt ihn in ein dazu passendes Geschirr, thut gelbe Rüben, Zwiebel, Petersilienwurzel, Salz und Fleischbrühe daran, deckt ihn mit Papier gut zu, und macht den Deckel recht fest darauf, läßt ihn auf diese Weise recht mürbe werden, und begießt ihn fleißig mit dem daran befindlichen Saft. Unterdessen schneidet man Gurken in dünne Scheiben, thut die Kerne heraus, und dämpft die Gurken, wenn man sie vorher ein wenig gesalzen und wieder ausgedrückt hat, in Butter, thut ein bißchen Pfeffer daran, eine Weile, ehe angerichtet wird, schüttet man das Fett vom Hammelschlegel ab, wenn nicht genug Schü daran befindlich ist, so wird noch Fleischbrühe dazu geschüttet, damit sich der am Boden befindliche Saß besser auflöst, und noch eine Weile auf dem Feuer gelassen, von dem Schü wird etwas an die Gurken geschüttet und damit noch ein wenig gekocht. Beim Anrichten wird das Fleisch auf das Geschirr gethan, die Gurken darum angerichtet, und ja recht heiß aufgetragen. Man gibt noch besonders Schü in einem Sauciere damit zur Tafel.

339. Hammelschlegel mit Nudeln. — Der Hammelschlegel wird gedämpft wie obiger. Nun macht man Nudeln wie zur Suppe, nur werden sie nicht so fein geschnitten, dann in Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser wieder abgeschwenkt und gut abtropfen lassen. Wenn nun der Hammelschlegel weich ist, so wird zum Theil der Schü, welches ziemlich viel seyn muß, an die Nudeln gethan, nebst einer Handvoll geriebenem Parmesankäs, macht es recht untereinander, und stellt es in einen Ofen oder auf schwaches Feuer ein paar Minuten, dann richtet man sie auf eine Platte an, und legt den Schlegel darauf, und gibt noch besonders Schü mit zu Tisch. Daß man immer auf gutes junges Hammelfleisch sehen muß, versteht sich schon von selbst.