

# **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**

343. Hammelfleisch mit kleinen Gurken

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

340. Hammelschlegel mit Kartoffeln. — Der Hammelschlegel wird hierzu ebenfalls gedämpft; während dessen richtet man schöne runde Kartoffeln, die aber nicht größer als eine Baumnuß seyn sollen, wäscht sie in frischem Wasser sauber, thut sie dann in ein Geschirr, gießt Schü daran, und läßt sie darin weich dämpfen, aber daß sie doch ganz bleiben; dann wird der Schlegel auf eine Platte gelegt, die Kartoffeln darum, und noch mit Schü besonders aufgetragen. Man kann den Schlegel vor dem Dämpfen auch mit Knoblauch bestecken.

341. Hammelfleisch mit gelben Rüben. — Man nimmt von einem beliebigen Stück Hammelfleisch, dämpft es gut; unterdessen schält man rohe gelbe Rüben, siedet sie in schwach gesalzenem Wasser, und kocht sie weich, nimmt sie dann heraus, läßt sie kalt werden, und verwiegt sie ziemlich fein. Nun wird frische Butter aufs Feuer gethan, wenn sie zergangen ist fein verwiegte Petersilie und Zwiebeln ein wenig darin gedünstet, dann ein bißchen Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe daran gegossen und miteinander ein wenig gekocht, dann die gelben Rüben dazu und nur noch ein oder zweimal aufkochen lassen, gut gerührt, dann auf die Platte angerichtet, das Fleisch darauf gethan, von dem Schü darüber gegeben und gleich serviert.

342. Hammelfleisch mit Kräuter-Sauce. — Man schneidet übrig gebliebenes Hammelfleisch in schöne Stückchen, dämpft fein verwiegte Petersilie, Schalotten und Champignons in frischer Butter, stäubt nur ein wenig Mehl darüber, gießt zwei Theile Fleischbrühe und einen Theil Wein dazu, kocht dieses ganz langsam eine halbe Stunde, streut auch ein wenig Pfeffer, und wenn Salz nöthig ist, dazu, legt dann das in Stücken geschnittene Fleisch in die Sauce, und läßt es darin recht heiß werden, aber nicht kochen, thut noch gute Schü dazu, und richtet es über in Butter gebackene Brodschnitten an.

343. Hammelfleisch mit kleinen Gurken. — Man nimmt ein Stück Fleisch, welches am besten vom

Schlegel ist, besonders wenn es gebeizt ist, thut es dann in ein Kasserol mit Speck, Butter, Zwiebeln und gelben Rüben, läßt es dämpfen, bis es auf beiden Seiten schön gelb ist; schüttet dann das Fett davon ab, streut ein wenig Mehl und geriebenes Brod darein, gießt Fleischbrühe daran, daß es eine schöne gelbe Sauce wird, dann verwiegt man einige eingemachte kleine Gurken, thut es auch in die Sauce, läßt es noch ein wenig mitkochen, und richtet dann an.

344. Hammelfleisch mit Sardellen. — Von übrig gebliebenem Hammelfleisch werden ebenfalls Stückchen geschnitten, Zwiebeln und etwas magerer Speck werden in Butter gedünstet, bis die Zwiebeln Farbe haben, dann etwas Mehl darüber gethan und braune Fleischbrühe dazu gegossen, gut verkocht und durch ein Haarsieb getrieben, das Durchgetriebene in ein Geschirr gethan. Wenn es wieder recht heiß ist Sardellenbutter hinein, gut zergehen lassen, dann das Fleisch hinein gelegt, daß es recht heiß wird. Wenn es angerichtet ist, wird die Platte mit in Scheiben geschnittenen Gurken garnirt.

345. Grillirtes Hammelfleisch mit Kartoffeln. — Hierzu schneidet man ebenfalls von schon gebratenem Hammelfleisch schöne Stückchen, wendet sie in zerlassener Butter um, mit Salz und Pfeffer bestreut, und läßt sie auf einem Rost, eine kleine Weil vor dem Anrichten, schnell auf beiden Seiten etwas Farbe nehmen. Unterdessen hat man ganz kleine oder in Scheiben geschnittene Kartoffeln schön gelb geröstet, welche nun in die Mitte der Platte angerichtet werden, und das Fleisch schön darum, dann recht heißen Schü auf die Platte gegossen und gleich zu Tisch.

346. Dhsengaugen mit Sauce. — Die Gaugen werden, nachdem sie ziemlich weich gekocht, noch recht gut gepuzt, denn alle harte Haut muß davon; nun verwiegt man gebratenes Kalbfleisch, Nierenfett, Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen recht fein, dämpft alles ein wenig auf dem Feuer mit Butter und ein wenig Fleisch,