

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

344. Hammelfleisch mit Sardellen

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

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 ver-
wiegt 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 ver-
wiegt man gebratenes Kalbfleisch, Nierenfett, Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen recht fein, dämpft alles ein wenig auf dem Feuer mit Butter und ein wenig Fleisch,