

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

542. Gebratener Hammelschlegel

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

etwas sauren Rahm darüber gießen. Vor dem Anrichten wird das Fett gut von der Sauce abgenommen, der Braten angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegeben.

542. Gebratener Hammelschlegel. — Der Hammelschlegel, welcher nicht frisch geschlachtet seyn darf, sondern wenigstens 2 bis 3 Tage alt seyn muß, wird stark geklopft, mit ein wenig Knoblauch gespickt, oder mit Knoblauchbutter bestrichen, dann mit Zwiebeln, Salz, gelben Rüben und Wasser zugesetzt, und so schön gebraten, und immer recht schön begossen. Beim Anrichten wird die Sauce gut abgefettet, und dann über den Schlegel gegeben.

543. Gebratener Hammelschlegel statt eines Rehschlegels. — Ein schon mehrere Tage gelegener Hammelschlegel wird ganz abgehäutet, dann mit Speck gespickt, und ein oder zwei Tage in guten Essig gelegt, worein man Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren nebst Salz thut. Nachdem wird er mit Zwiebeln, Petersilienwurzeln und ein wenig Wasser zugesetzt, dann etwas zerlassene Butter darüber gegossen und so gebraten. Wenn er bald fertig ist, so nimmt man das Fett von der Sauce ab, und gießt mehrere Löffel voll sauren Rahm über den Schlegel. Ist er nun gut, so legt man ihn auf die Platte, und gießt die Sauce darüber.

544. Gebratener gefüllter Hammelschlegel. — Dazu wird ebenfalls ein abgelegener Hammelschlegel genommen, das Bein heraus gelöst, und inwendig noch von dem Fleische herausgenommen, daß es eine ordentliche Höhlung gibt. Nun verwiegt man Schalotten, Petersilie, Sardellen und Speck, thut es auf Feuer, und dünstet es weich; von dem ausgenommenen Fleische wird auch fein verwiegt und dann zu den Kräutern gethan, eine Handvoll geriebenes Brod dazu, 3 bis 4 Löffel voll sauren Rahm, 3 Eier und Salz, alles recht wohl durcheinander gemacht, in den Schlegel ge-