

# **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**

545. Gebratener Hammelsziemer

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

füllt, gut zugenäht; man muß aber acht darauf haben, daß man den Schlegel nicht aus seiner Form bringt. Nun wird er gebraten mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter darauf gegossen, und ein wenig Wasser in das Geschirr gethan, während dem Braten auch mit saurem Rahm begossen, das Fett gut davon gethan. Wenn man anrichtet, wird der Faden herausgezogen, und die Sauce darüber gegeben.

545. Gebratener Hammelsziemer. — Von einem jungen Hammel wird der Rücken herausgeschnitten, und wie ein Rehziemer zurecht gehauen, dann abgehäutet und schön gespickt mit Petersilie, Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig Wasser und Salz zugesetzt, und so recht schön gebraten. Wenn er angerichtet ist, die Sauce darüber gegeben.

546. Gebratenes Rindfleisch. — Ein schöner Lendenbraten wird von allen Knochen befreit, die Haut davon gemacht, und mit Butter bestrichen, Salz und Pfeffer darauf gestreut, fein verwiegte Schalotten und Petersilie, nebst ein wenig geriebenem Brod, und so in Ofen gethan recht sorgfältig beträufelt, damit das Grüne nicht herunter fällt. Beim Anrichten wird gute Schüt auf die Platte gethan, und der Braten darauf gelegt und aufgetragen.

---

## XI. Eierspeisen.

---

547. Weiche Eier. — Man nimmt ganz frisch gelegte Eier, sieht sehr darauf, daß sie recht sauber sind, thut sie dann in ein dazu bereitetes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, läßt es ungefähr 5 Minuten so stehn, und trägt es dann sammt dem Geschirr auf den Tisch.

548. Verlorne Eier. — Man thut in ein etwas tiefes und nicht sehr breites Geschirr eine halbe Maas