

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

11. Lungenbraten auf deutsche Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

dem Ueberstrichenen im Ofen hellgelb und giebt es zur Tafel.

### 11. Lungenbraten auf deutsche Art.

Man häutelt den Lungenbraten ab, klopft ihn, schneidet runde, 2 gute Messerrücken dicke Stückchen davon, giebt Salz und Gewürz daran und legt sie mit Butter, Zitronensaft und kleingeschnittenen Chalotten und Petersilie in eine flache Pfanne oder Reine, läßt sie 10 Minuten auf starkem Feuer braten; beim Anrichten giebt man einige Löffel voll Jus daran und schnell zum Tisch.

### 12. Lungen- oder Lendenbraten auf Hasenart.

Man nimmt einen guten Lungenbraten, zieht die Haut davon ab, spickt diesen wie einen Hasen, salzt und würzt ihn, giebt ihn in eine Bratreine mit wenig Essig und läßt ihn auf beiden Seiten gut braten, zuletzt gießt man sauern Rahm darauf, und läßt ihn kurz und gut einkochen. Beim Anrichten legt man ihn auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

### 13. Gedämpfter Lendenbraten.

Man schneidet von einem Lendenbraten das Fette und Hautige sauber weg, wäscht ihn rein; wenn er gewaschen ist, so spickt man ihn mit Speck. Dann belegt man den Boden einer flachen Kasserole oder eines Fußhasens mit dünnen Scheiben Speck, auf dieses legt man geschnittenes oder gehacktes Rindnierenfett, auf beides gehackte oder gewiegte Chalotten, legt den Lendenbraten darauf, salzt ihn aber nicht stark, deckt ihn fest zu und läßt ihn auf Kohlen langsam dämpfen. Man kehrt ihn öfters um, und wenn er keine eigene Brühe mehr hat und zu braun werden will, gießt man ein wenig Fleischbrühe daran und läßt ihn noch eine Weile darin dämpfen. Eine Stunde vor dem Anrichten röstet man etliche Löffel voll Mehl in heißer Butter oder Schmalz ganz dunkelgelb, thut eine ziemlich fein geschnittene Zwiebel in das Mehl, daß sie nur noch ein wenig mitröstet, rührt das geröstete Mehl mit guter, heißer Fleisch-