

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

21. Schaafsschlegel

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

hin und wieder hinein, und gießt die Sauce noch einigemal darüber, damit sich dieselbe ein wenig hineinsetzen kann; sodann macht man auf folgende Art eine Rinde: man nimmt 4 Loth feingeriebene Schwarzbrotbröseln, 3 Loth feingestohlenen Zucker, 1 Loth Zimmet, ein wenig Zitronensaft oder einige Löffelvoll Wein, dieses rührt man alles in einer messingenen Pfanne auf einer Gluth ab, bis der Zucker zerflossen ist; dann überzieht man das Wildpret Fingersdick damit, und setzt es dann in den Ofen, bis es abgetrocknet ist, und ganz rösch wird; alsdann kann man es kalt oder warm nebst einer Sauce zur Tafel geben.

23. Schafschlegel.

Man wäscht den Schlegel rein, salzt ihn gut, besteckt ihn auf beiden Seiten mit Knoblauch, bratet ihn in einer Reine, und begießt ihn öfters mit der Sauce, damit er eine schöne Farbe bekommt, und trägt ihn hernach zur Tafel. Wenn das Fleisch alt ist, so muß man es vor dem Einsalzen klopfen, daß es recht mürbe wird.

24. Schafschlegel anderer Art.

Man klopft den Schlegel gut, besteckt ihn auf beiden Seiten mit Knoblauch, so tief man ihn nur einstecken kann; dann legt man ihn in eine Reine, giebt einige Schnitze Speck, einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Lorbeerblätter und Zitronenschalen dazu, läßt den Schlegel mit etwas Fleischbrühe ganz weich dünsten, und stäubt zuletzt ein wenig Mehl darauf; dann nimmt man den Schlegel heraus, setzt die Sauce durch ein Sieb, giebt diese, nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm über den Schlegel, und läßt ihn noch eine Weile aufkochen. Dieser Schafschlegel wird mit kurzer Sauce gegeben, und kleine Erdäpfel, welche abgeschält und mit der Sauce aufgekocht werden, richtet man zierlich darauf herum.