

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Lammsviertel zu braten

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

18. Uebriggebliebener Kapaun auf russische Art.

Man nimmt übriggebliebene Stückchen von einem Kapaun oder Welschhahn, tunkt sie in zerlassene Butter, bestreut jedes Stück mit Pfeffer, Salz und geriebenem Brod, bratet sie auf dem Rost schnell auf beiden Seiten, und giebt sie heiß auf den Tisch.

19. Lammschlegel glacirt auf Gurken.

Man nimmt 1 oder 2 Lammschlegel, klopft und salzt sie; hernach setzt man eine Kasserole oder Reine mit zerschnittenem Speck und Zwiebeln aufs Feuer, legt die Schlegel hinein, und läßt sie auf beiden Seiten bräunlich werden; dann giebt man immer etwas Fleischbrühe oder braune Suppe daran; wenn die Schlegel weich sind, so nimmt man sie aus der Reine, und läßt die noch vorhandene Sauce bis zur Glace einkochen. Hernach schält man frische Gurken, zerschneidet sie fein, und läßt sie in Butter oder Fett ganz weich dünsten; dann stäubt man Mehl daran, gießt Fleischbrühe oder Weinessig dazu, und läßt es kurz einkochen; vor dem Anrichten fricassirt man es mit einigen Eierdottern, richtet es auf eine Matte an, legt die Lammschlegel darauf, gießt die Sauce darüber, und trägt sie zur Tafel.

20. Lammsviertel zu braten.

Man wäscht dasselbe sauber, und legt es eine Zeitlang in frisches Wasser; hernach läßt man es ablaufen, salzt es, und läßt es eine kleine Stunde liegen, damit es den unangenehmen Geschmack verliert; dann bratet man es unter öfterem Begießen mit Butter in einer Reine auf nicht gar zu starkem Feuer, auch muß man es öfters mit Wasser begießen; wenn es vollends fertig ist, so nimmt man es vom Feuer, sticht mit einem Messer in das Fleisch, und steckt ganz kleine Sträuche Rosmarien hinein, bestropft den Braten noch einmal mit Butter, und läßt ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde braten; dann wird er vom Feuer

genommen, auf eine Platte gelegt, die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber gegossen, nach Belieben Zitronensaft darauf getropft, mit länglich geschnittenen Zitronenschalen bestreut, und so aufgetragen.

21. Rehshlegel zu braten.

Man häutelt den Schlegel ab, spickt ihn recht schön, legt ihn in Essig oder Wein, thut ein Lorbeerblatt, einige zerdrückte Wachholderbeeren, Thimian, Esdragon, Basilikum, ein wenig Majoran, eine zerschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen; dann nimmt man ihn aus der Beize, reibt ihn stark mit Salz ein, läßt ihn 1 Stunde liegen, legt ihn in eine Bratpfanne, gießt ein Glasvoll von der Beize, worin er gelegen, durch einen Schaumlöffel daran, legt einige Schnitten geräucherten Speck und einen Schnitt obere Schwarzbrodcrinde dazu, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, stellt ihn in einen Ofen, läßt ihn langsam recht schön gelb braten, und begießt ihn während dem Braten fleißig. Vor dem Anrichten nimmt man ihn heraus, verührt 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm, gießt es dazu, stellt ihn wieder in den Ofen, läßt ihn noch ein wenig braten, legt ihn dann auf eine Platte, drückt den Saft von einer Zitrone darüber, und belegt ihn mit Zitronenrädchen.

22. Rehziemer mit Rinde.

Ein Stück Wildpret muß ausgebraten oder gedünstet werden. Bei einem alten Stück ist das Dünsten am besten, um es mürber zu bekommen. Ist es frisch und uneingesalzen, so bestreut man es mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein; dann legt man auf den Boden einer Reine Speck, etliche zerschnittene Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und Zitronenschalen, giebt das Stück Wildpret darauf, gießt ein wenig Weinessig und 1 Glas Wein daran, deckt es gut zu, und läßt es ganz langsam dünnen; die Sauce muß aber ganz kurz einkochen. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es in die Sauce, sticht