

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

19. Lammschlegel glacirt auf Gurken

[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