

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Hammelfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Fleischbrühe, thut etwas Pfeffer, Salz und fines herbes dazu, läßt sie gut einkochen, und schüttet sie dann über das verschnittene Kalbfleisch; hält es gut warm, doch darf es nicht mehr kochen.

Hammelfleisch.

Das Hammelfleisch liefert auch sehr beträchtliche Arten Speisen; in Frankreich sind die Ardennen-Hämmel sehr berühmt. Wenn man den Hammelskopf in der guten Küche nicht viel braucht, so bedient man sich um so viel mehr der Zunge.

1. Hammels-Zungen.

Man braucht gewöhnlich 15 Zungen zu einer guten Platte; man legt sie einen halben Tag in laues Wasser, das man alle halbe Stunden verändert, um sie vom Schleim und Blut zu reinigen; brüht sie hernach im siedenden Wasser und kühlt sie im kalten wieder ab, trocknet sie, schält die Haut davon und schneidet den obern knorplichten Theil ab; man kann sie hernach mit mittelmäßigem Speck spicken, den man in fines herbes wohl herum macht, in eine Casserole thun, in die man unten Speck legt, mit etlichen Fleischabschnitten, 4 Gelbrüben, 4 Zwiebeln, wovon eine mit Nägelein gespickt, und einem gut garnirten Bouquet zum Feuer setzen, sie mit guter Fleischbrühe etwa 5 Stunden langsam kochen lassen; hat man keine Brühe, so thut man etwas mehr Fleisch und Speck dazu und gießt Wasser darüber, aber nicht zu viel, daß sie einen guten Geschmack behalten.

2. Hammels-Zungen mit Rüben.

Man nimmt eben so viel Zungen und kocht sie wie die vorhergehenden, schneidet hernach die Rüben in der Dicke und Länge eines Fingers. (Die Berliner-Rüben sind besonders gut zu diesem Gebrauch.)

3. Hammels-Zungen mit Gelbrüben.

Man kann sie auch mit Gelbrüben zubereiten; man richtet die Zungen rund herum auf der Platte wie Cotelettes an, und schüttet

hernach die Gelbrüben, eben so schön rund geschnitten, wie die obigen, darüber, und servirt sie.

4. Hammels-Zungen im gratin.

Wenn die Zungen gut gekocht und braisirt sind, so thut man sie in eine Platte mit einer Farce von Godiveau, oder von Geflügel, die man mit ein wenig Velouté verdünnet, ordnet hernach die Zungen, daß sie ziemlich in die Farce zu liegen kommen und bedeckt sie mit leichten Speckbarden, daß sie nicht zu trocken werden; das Feuer darf auch nicht zu stark seyn, sonst verbrennen sie unten, anstatt daß es gratin oder Scharre gibt; stellt sie unter einen Tortendeckel oder Backofen daß sie auch Feuer von oben haben; ist das gratin gekocht, so nimmt man das Fett ganz davon und servirt sie mit einer guten italienischen Sauce.

5. Hammels-Zungen an silbernen Spießchen.

Man nimmt Hammels-Zungen, die man zuvor braisirt und kocht, wie oben, schneidet sie in schöne viereckigte Stückchen, etwa 3 Linien breit, bereitet eine gehackte Sauce, die man wohl einkochen läßt, und thut die Zungen hinein; nur muß man acht geben, daß alle gleichviel Sauce haben, und läßt sie kalt werden; nimmt hernach Kalbsentier oder Kalbsrücklein, auch etwas geräuchertherten Speck oder gekochtes Schweinefleisch, schneidet alles in der Größe wie die Zungen, und thut von der nemlichen Sauce daran, damit alles gleich gut, und eben so gewürzt wird; hernach nimmt man ein Stück nach dem andern und steckt es an die Spießchen, daß von einem so viel wie von dem andern daran ist, bestreicht sie wohl mit Sauce, und pannirt die Spießchen in gesottener Butter, thut dann 4 bis 6 Eyerdotter in die Butter, pannirt sie noch einmal mit Brosaamen und läßt sie trocken werden, giebt wohl acht daß sie schön gleich viereckigt seyen; wenn sie so gerüstet sind, so thut man sie etwa 20 Minuten auf ein gelindes Noßfeuer, daß sie langsam braten, den vierten Theil aber läßt man auf der Tortenpfanne oder im Backofen Farbe nehmen, und servirt sie mit einer guten italienischen Sauce.

6. Hammels-Zungen en papillotes.

Wenn die Zungen gekocht sind wie die vorigen, so schneidet man sie der Länge nach durch, thut sie auf eine große Platte, bestreuet

sie mit fines herbes, wickelt sie in weißes Papier ein und bindet sie fest, daß keine Sauce heraus kann, legt oben und unten Speck und taucht sie gut im Dehl herum; legt sie eine Viertelstunde ehe man sie serviren will auf den Rost, auf ein gelindes Feuer, damit das Papier nicht verbrenne, und servirt sie mit hellem Jus. Man kann sie auch mit Sauce tomate serviren. (siehe Sauce tomate.)

7. Hammels-Hirne.

Man braucht sie gewöhnlich nicht; doch wenn man sie zubereiten will, so macht man es wie mit den Kalbshirnen.

8. Hammels-Hals.

Zwey Hammelshälse sind hinlänglich um eine Entrée zu machen; man nimmt den Hals, schneidet den blutigen Theil davon, beint ihn sauber aus und bindet ihn gut, daß er beyammen bleibt, kocht ihn in einer guten Braise oder Fond de Poêle, wenn man keine hat, so thut man ihn in eine Casserole, legt Speck und etliche Fleischabschnitte darunter, auch Gelbrüben, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kimian, ein gut garnirtes Bouquet und Nägelein; man muß ihn ohngefähr 4 Stunden kochen lassen, läßt ihn wieder kalt werden, bereitet Brosamen mit Pfeffer und Salz, pannirt ihn zweymal, legt ihn auf den Rost und servirt ihn mit hellem Jus.

Man kann die nemlichen Hälse, so wie man sie in der Braise oder Poêle kocht, auch allein mit geschabenem Speck, Gelbrüben, Zwiebeln, Kimian, Lorbeerblättern, einem garnirten Bouquet, mit Speck in der Casserole, und nur mit Wasser kochen, wozu man auch ein Glas Wein gießen kann, daß die Brühe kräftiger wird, und mit weißen Rüben, Gelbrüben, oder auch mit durchgestrichenen Linsen serviren.

9. Hammels-Bug.

Man nimmt einen Hammelsbug, den man gut ausbeint, spickt ihn mit dickem Speck, nimmt einen guten Theil fines herbes, Pfeffer und Salz dazu, daß er wohl gewürzt sene, nähert ihn hernach zusammen und giebt ihm eine schöne Form; dann thut man ihn in eine Casserole, eben so wie den Hals, läßt ihn drey Stunden kochen, auch etwas mehr; doch giebt man acht, daß er schön ganz bleibt; ist er gut weich, so nimmt man ihn aus der

Brühe, worin er gekocht wurde, und im Augenblick des servirens, glaciert man ihn, nachdem man vorher eine gute Anzahl Zwiebeln gekocht und glacirt, und eine gute spanische Sauce darunter einkochen ließ; hat man keine spanische Sauce, so nimmt man geröstetes Mehl, verdünnet es mit einem Glas weißen Wein und mit der Brühe worin der Bug gekocht, wenn selbige zuvor wohl verschäumt und das Fett gut abgehoben wurde. Man kann Kartoffeln, Spinat, weiße Bohnen, Endivien und Lattich darunter serviren.

10. Hammels-Bug à la bourgeoise.

Man nimmt einen Hammelsbug, setzt ihn ganz zum Feuer, sammt dem Bein, thut 4 Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen und ein gut garnirtes Bouquet, mit Lorbeerblättern, Kimian und Nägelein, gießt etwa eine halbe Maaß gute Fleischbrühe dazu, auch etwas ganzen Pfeffer, und läßt ihn auf einem anfangs schnellen, hernach aber gelinden Feuer kochen, deckt die Casserole wohl zu und thut auch Feuer auf den Deckel, läßt ihn etwa 2 Stunden langsam kochen; dann nimmt man ihn heraus, schneidet das Bugblatt heraus, das gerne vom Fleisch geht, und läßt den Bug noch 2 Stunden kochen; wenn die Brühe daran eingekocht ist, so thut man wieder andere daran; ist er genug gekocht, so passirt man die Brühe durch ein Tamis und läßt es zu Glace einkochen, glacirt den Bug darin und servirt ihn mit der nemlichen Garniture wie den vorigen.

11. Hammels-Brust en haricot.

Man nimmt 2 oder mehrere Hammelsbrüste, schneidet sie in vier-eckigte Theile, wie zu einem Ragout, schneidet auch etliche Zwiebeln radigt, 2 Gelbrüben, 2 Lorbeerblätter, Kimian, und gießt ein gutes Glas Fleischbrühe dazu, läßt dieses auf einem starken Feuer einkochen, bis es Glace gibt und etwas braun wird, thut hernach entweder Fleischbrühe oder Wasser daran, daß es über das Fleisch hinaus gehe, salzt es gut und läßt es noch 2 Stunden kochen; nimmt dann das Fleisch heraus und thut die Rippenbeine davon, passirt die Brühe durch ein Tamis, rüstet hernach weiße Rüben, die man drey Finger dick, schön rund und glatt schneidet, passirt sie in heißer Butrer, daß sie schön gelb, fast braun werden; nimmt alsdann das Fett rein davon, streuet etwa 2 Eßlöffel voll

Mehl darauf, und gießt die nemliche Brühe worin das Hammelfleisch gekocht wurde, darüber; wenn die Rüben bald weich sind, so thut man das Hammelfleisch daran, daß es den Geschmack davon bekomme, auch ein Stückchen Zucker, und läßt dieses eine halbe Stunde mit einander kochen; das Fett hebt man gut ab, legt das Fleisch auf die Platte, und die Rüben pyramidenförmig darauf; die Sauce treibt man durch ein Etamine, damit keine Beine darin bleiben, und servirt sie dann.

12. Haricot von Hammelfleisch.

Man nimmt Hammelfleisch, sene es Brust, Cotelettes, Bug oder Hals, schneidet es in gleiche Stücke, wie die Brust, röstet Mehl in einer Casserole, worin man das Ragout kochen will; wenn es schön bräunlicht geröstet ist, so thut man das zerschnittene Hammelfleisch hinein und passirt es ganz trocken in dem gerösteten Mehl, gießt hernach entweder Fleischbrühe oder Wasser daran, daß es über das Fleisch gehe, schäumt es gut, und läßt es mit 3 Zwiebeln, wovon eine mit 3 Nägelein gespickt ist, etwas Salz, Pfeffer, und einem gut garnirten Bouquet, etwa zwey Stunden mit einander kochen; nimmt alsdann einen guten Theil weiße Rüben, die man vorher schön glatt geschnitten hat, passirt sie in heißer Butter in einer Casserole oder eisernen Pfanne, giebt aber acht daß sie nicht verbrennen; sind sie schön gelb passirt, so hebt man das Fett davon ab und thut sie an das Ragout; man kann ein Stückchen Zucker, in der Größe einer Nuß, daran thun, um den Rüben die Schärfe zu benehmen, sieht ob die Sauce genug gesalzen, oder ob sie nicht zu dick oder zu dünn ist, und servirt sie dann wie das vorige.

13. Hammels-Brust en Carbonnades.

Man nimmt eine Brust, die man entweder ganz in der Marmite oder in einer Braisiere mit anderem guten Fleisch kocht, läßt sie dann wieder kalt werden (man kann sie auch den Tag vorher kochen), nimmt die Beine heraus und schneidet sie oval zugespitzt, wie das geröstete Brod einer Malelote; man kann sie auch roh so zuschneiden und in einer guten Braise oder Poële, mit etwas Schinken, 3 Stunden kochen; wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie trocken heraus, glacirt und servirt sie auf Spinat, Gurken, oder mit einer Purée von Zwiebeln.

14. Carbonnades à la Saint-Ménéhould.

Man kann die nemlichen Stücke Carbonnades mit Brosaamen panniren, wie Cotelettes, auf den Rost legen, und mit Jus oder mit Cotelettes-Sauce serviren.

15. Hammels-Sattel.

Ist derjenige Theil des Rückgraths der einem Sattel ähnlich sieht; man schneidet ihn von der Hufst an bis an die Rippe am ganzen Hammel; er darf nicht gespalten seyn. Dieses Stück nimmt sich im serviren gut aus; man nimmt die Beine davon und giebt acht, daß es immer mit Fett bedeckt ist. In Gegenden wo es an Rindfleisch fehlt, servirt man es statt dessen, richtet die Suppe an und braucht die Brühe davon, wie die vom Rindfleisch. Man bratsirt ihn, giebt ihm eine länglicht viereckigte Form und bindet ihn, daß er ganz bleibt, legt ihn in eine Casserole, mit allerley Fleischabschnitten, Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, einem gut garnirten Bouquet, etwas Speck darauf, nebst einem guten Löffel voll Brühe, und läßt ihn etwa 2 und eine halbe Stunde auf einem gelinden Feuer kochen, thut aber ebenfalls Feuer auf den Deckel; wenn man ihn auftragen will, so schneidet man den Bindfaden ab, nimmt auch die Haut oben schön davon und glacirt ihn; man servirt ihn mit allerhand Garnituren: mit glacirten Zwiebeln, ganzen Kartoffeln oder Kartoffel-Purée, mit Spinat, Endivien, Gurken, oder mit weißen Bohnen.

16. Hammels-Sattel auf englische Art.

Man nimmt das nemliche Stück Hammelfleisch, beint es aus, bindet es gut, bratsirt und kocht es wie das vorige, läßt es dann wieder kalt werden, und pannirt es mit geriebenem Weißbrod, Pfeffer und Salz; zum zweyten Mal bestreicht man es mit geschmolzener Butter, damit die Brosaamen gut halten, nimmt 3 Eyerdotter und pannirt das Fleisch noch einmal; giebt wohl acht, daß besonders der fette Theil wohl mit Brosaamen bedeckt wird, und daß es eine schöne Kruste macht; thut das Fleisch eine Stunde ehe man es servirt, auf ein Plafond in einen gelinden Backofen, oder auf eine sehr hohe Tortenpfanne, daß es eine schöne Farbe bekomme, und servirt es mit hellem Jus oder mit einer Cotelettes-Sauce.

17. Hammels-Schlegel.

Ist ein sehr beliebter Theil und servirt sich auf mancherley Arten; die Hauptsache ist, daß man ihn etliche Tage roh aufhält, damit er mürbe wird, bratet ihn auf dem Rost oder am Spieß. Man nimmt also einen schönen gut durchgespiekten Hammelschlegel, beint ihn aus und spickt den innern Theil davon mit fingerdicke Speck, den man mit Pfeffer, Salz, geriebener Muskatnuß, fein gestoßenem Kimian, Lorbeerblättern und fein gehackten fines herbes, auch mit etwas Knoblauch, würzt; gibt acht daß die obere Haut kein Loch bekomme; bindet ihn wohl mit Bindfaden, und giebt ihm seine erste Form wieder, daß man nicht sieht daß er ausgebeint ist; belegt ihn hernach in der Braisiere, oder in einer ovalen Casserole, worin man ihn kocht, mit Speckbarden, etlichen Stückchen Schinken, oder magerem Speck, den Weinen die man davon gemacht, und sonstigen Fleischabschnitten, nebst 4 Gelbrüben, Zwiebeln, wovon eine mit 4 Nägelein gespickt, Lorbeerblättern, Kimian, einem gut garnirten Bouquet, und einem großen Anrichtlöffel voll guter Brühe; bedeckt ihn nochmals mit Speck und einem weißen saubern Papier und setzt ihn zum Feuer; wenn er angefangen hat zu kochen, so stellt man ihn auf ein gelinderes Feuer, auch kann man Feuer auf den Deckel legen, und läßt ihn 7 Stunden kochen; wenn er nicht groß ist, so braucht man weniger Zeit; es muß aber immer fortkochen, doch nicht zu stark, sonst würde die Brühe zu Glace werden; dann nimmt man den Schlegel trocken heraus, passirt die Sauce, worin er gekocht wurde, durch ein Tamis, daß kein Fett daran ist, glaciert ihn schön und servirt ihn mit der Sauce; man garnirt ihn mit ganzen Kartoffeln oder glacierten Zwiebeln.

18. Hammels-Schlegel im Wasser.

Man nimmt einen schönen Hammelschlegel, beint ihn aus bis auf das Schenkelbein, spickt und würzt ihn wie den vorigen, und thut ihn mit den nemlichen Ingredienzen zum Feuer, gießt aber mehr Wasser daran als man an den vorigen Brühe gethan hat, denn es muß darüber hinaus gehen, und läßt ihn so 3 oder auch 4 Stunden kochen; wenn er gut mürbe ist, so nimmt man ihn heraus, glaciert ihn, passirt die Brühe worin er gekocht wurde, und servirt ihn mit glacierten Zwiebeln oder ganzen Kartoffeln; nur darf kein Fett in der Sauce bleiben.

19. Hammels-Schlegel à la bourgeoise.

Man nimmt einen Schlegel, den man spickt, ausbeint, würzt und zum Feuer setzt, wie die 2 vorhergehenden, mit dem Unterschied, daß man mehr Brühe daran gießt; thut 12 große Gelbrüben, 12 Zwiebeln, eben so viel ganze Kartoffeln, auch etliche Knoblauchzehen dazu, und läßt alles etwa 3 Stunden langsam mit einander kochen; wenn die Gemüse gekocht sind, so nimmt man sie heraus, damit sie schön ganz bleiben, und läßt den Schlegel noch kochen, bis er ganz weich ist; glacirt ihn dann und garnirt ihn mit den gekochten Gemüßen; läßt die Brühe, worin er gekocht wurde, wohl einkochen, daß sie einen guten Geschmack bekomme, und servirt sie dann.

20. Hammels-Schlegel à la paysanne.

Man nimmt den Schlegel, oder auch jedes andere Stück, schneidet einen guten Theil Kartoffeln und viele Zwiebeln darunter, gießt etwa ein Glas voll Brühe oder Wasser daran, stellt es in den Backofen, und läßt es 3 oder 4 Stunden braten, nachdem man mehr oder weniger Fleisch hat, und servirt es.

21. Émincé von Hammels-Schlegel.

Diese Art das gekochte Hammelfleisch zu bereiten, ist meist nur in Frankreich üblich; man nimmt auch gewöhnlich nur Ueberbleibsel dazu, um sie als Émincé zu serviren.

22. Émincé von Hammels-Schlegel mit Chicorée, oder Endivien.

Man nimmt den gebratenen Schlegel, schneidet alles Fleisch herunter, wovon man alle Haut, Nerven und Adern absondert, schneidet es schön rund und so viel wie möglich gleich, in der Dicke eines Pfennings; dann nimmt man etliche Endivien-Stücke, die man sauber reinigt, wäscht, brüht, hackt, und dann in der Butter passirt, fricassirt sie entweder mit etwas guter Sauce, oder mit bestreutem Mehl und gutem Jus, daß es etwas braun werde, mischet alsdann das geschnittene Fleisch, hält es gut warm, läßt es aber nicht kochen, sonst würde das Fleisch zähe; ist es wohl gewürzt, so schneidet man Weißbrod, in der

Größe und Ründe eines Korckstöpsels, backt es in heißer Butter schön gelb, garnirt den ganzen Rand der Platte damit, oder läßt spanischen Brodteig machen, und servirt es.

23. Émincé von Zwiebel-Purée.

Man bereitet die Émincé wie oben gesagt, die man in einer Zwiebel-Purée, entweder mit guter spanischer Sauce oder mit geröstetem Mehl und Jus servirt.

24. Émincé mit Gurken.

Eben so mit Gurken, in der braunen Sauce und in Butter passirt und Jus oder geröstetem Mehl. Man verziert jedesmal den Rand der Platte mit gerösteten Brodschnitten, entweder dreieckigt oder ganz rund geschnitten, wie ein Stöpsel, oder man legt spanischen Brodteig um die Platte herum.

25. Émincé mit kleinen Gurken in Sardellen-Butter.

Man nimmt das Hammelfleisch, schneidet es wie vorher, nimmt hernach 6 oder 7 Unrichtlöffel voll gute spanische Sauce oder Coulis; wenn sie etwa ein Drittheil eingekocht ist, so thut man ein Stückchen Sardellen-Butter, in der Größe eines Eies daran, rührt die Sauce herum, damit die Butter schmelzt; gießt hernach alles über das Fleisch, hält es warm ohne es kochen zu lassen; nimmt alsdann 8 bis 10 kleine Gurken, schneidet sie in der Größe eines Pfennings, thut sie zu dem Émincé, garnirt die Platte, wie vorher, und servirt es. Hat man keine gezogene Sauce, so kann geröstetes Mehl dazu genommen werden.

26. Hachis von Hammelfleisch.

Wir kommen nun an die Hachis, die man in der deutschen Küche nicht kennt. Wenn man kein altes Fleisch hat, das am Spieß gebraten ist (denn gekochtes ist nicht gut dazu), so nimmt man einen guten Schlegel, bratet ihn, und wenn die Haut und Nerven wohl davon abgereint sind, so hackt man das Fleisch auf einem sehr reinlichen Küchentisch, mit 2 Hackmessern; ist es rein gehackt, so muß man eine sehr kräftige gut eingekochte Coulis oder spanische Sauce über das Hachis gießen, aber nicht kochen lassen,

und garnirt die Platte wie bey den Émincés; legt hernach 6 oder 8 œufs pochés (siehe œufs pochés), oder eben so viel and. re Eyer, die in 5 Minuten weich wie Wachs gekocht sind, darauf, und servirt es dann.

27. Hachis de Mouton aux fines herbes.

Man macht das nemliche Hachis auch mit fines herbes, indem man in die Sauce, die man dazu brauchen will, viel rein gehackte fines herbes thut, und servirt sie wie vorher gesagt.

28. Hachis mit Schwämmchen.

Man macht es wie vorher, schneidet etwa 20 Schwämmchen in die Sauce, die man dazu nehmen will, verziert die Platte, wie bey den Émincés, und servirt es dann.

29. Hachis de Mouton à la bourgeoise.

Wenn man gebraten Hammelfleisch hat, so beint man es aus, macht Haut und Nerven rein davon, hackt es fein, wie oben gemeldet; nimmt alsdann in eine Casserole 6 oder 8 kleine viereckigt geschnittene Zwiebeln, passirt sie in Butter, daß sie gelblich werden, doch nicht zu braun; dann streuet man einen Eßlöffel voll Mehl darauf, gießt gute Brühe daran, läßt es kochen und rührt es herum bis es dick genug ist, thut das gehackte Fleisch dazu, servirt es mit Ethern, und garnirt die Platte wie schon gesagt.

30. Hammels-Wadel.

Man nimmt 7 bis 8 Wadel, die so viel wie möglich die nemliche Größe haben sollen, kocht sie etwa 4 Stunden in einer Bräise oder guten Poêle, oder zwischen 2 Speckbarden, mit Fleischabschnitten, Gelbrüben, Zwiebeln und einem gut garnirten Bouquet; wenn sie weich sind, so nimmt man sie heraus, glacirt sie und servirt sie mit einer guten spanischen Sauce, auf Sauerampfer, oder auf Chicoré, wie auch auf alle Arten von Purées.

31. Hammels-Wadel auf englische Art.

Man kann sie auch braisiren wie die ersten, läßt sie dann kalt werden, pannirt sie zweymal mit Brosaamen, wie den Hammelsfattel; bratet sie entweder auf dem Roß, auf einem ge-

finden Feuer, oder im Backofen, daß sie eine schöne Farbe bekommen, und servirt sie mit Jus darunter.

Man kann sie auch als Ragout serviren; wenn sie halb gekocht sind, so schneidet man sie in der Mitte entzwey, schneidet den Käse von etlichen Artischocken in kleine Stückchen, nimmt zerschnittene Kalbsrüchlein, Godiveau-Knöpflein, Schwämmchen und Trüffeln dazu, und thut sie in eine gute spanische Sauce; wenn man keine hat, so hilft man sich mit geröstetem Mehl.

32. Hammels-Cotelettes.

Das Fleisch zu diesen Cotelettes muß von guter Art seyn, und etliche Tage mortificirt werden.

Man nimmt die Cotelettes von der dritten Rippe am Bug bis an die letzte; wenn es seyn muß, so kann man noch zwey, ohne Wein, dazu nehmen, und gibt ihnen eine schöne Form; man schneidet erstlich alle Veine und nervigten Theile des Rückgraths davon, und schneidet sie etwas dick, damit sie, wenn sie auf dem Rost gebraten werden, ihren Saft behalten; ist der Hammel klein, so muß man oft zwey Rippen zu einer Cotelette nehmen, aber nur ein Rippenbein daran lassen, und schabt den vordern Theil des Beins, daß man sie während dem braten mit den Fingern berühren kann, ohne das Fleisch zu betasten; man pannirt sie zum erstenmal durch etwas Butter und Brofsaamen, rührt alsdann 2 Eyerdotter in die Butter und pannirt sie noch einmal; legt sie hernach auf den Rost auf ein gutes Feuer, gibt acht daß das Brod nicht verbrenne, und servirt sie mit etwas hellem Jus.

33. Hammels-Cotelettes à la minute.

Man nimmt die nemlichen eben so geschnittenen Cotelettes, thut sie mit Pfeffer und Salz in eine Tortenpfanne oder silberne Platte; fünf Minuten ehe man servirt, stellt man sie auf ein starkes Feuer, röstet sie, pannirt sie aber nicht, und läßt sie in dem Fond glaciren; wenn sie geröstet sind, so servirt man sie mit etwas Sauce und Glace, oder mit kleinen Wurzeln.

34. Hammels-Cotelettes mit Gurken.

Man nimmt Cotelettes, schneidet sie so dick als möglich, und gibt ihnen eine gute Form, spickt sie alsdann mit dickem Speck durch

und durch, panniert sie ein wenig, damit sie steif werden und besser zubereitet werden können; thut hernach in eine Casserole etliche Speckbarden, legt die Cotelettes darauf und bedeckt sie mit Speck, thut allerley Fleischabschnitte, drey klein geschnittene Gelbrüben, 3 Zwiebeln, 3 Nägelein, 2 Lorbeerblätter, etwas Kimian und ein gut garnirtes Bouquet dazu, gießt einen großen Löffel voll Brühe oder Consommé darüber, und läßt sie etwa 2 Stunden langsam kochen; wenn man serviren will, so legt man sie, trocken glacirt, schön rund herum, wie eine Krone, und thut die Gurken in die Mitte, entweder weiß mit Rahm, oder auch mit Jus und geröstetem Mehl.

Man kocht sie auch à la Soubise, auf die nemliche Art, und servirt eine weiße Purée mit Rahm dazu; oder mit klein geschnittenen weißen Rüben, Berliner-Rüben oder Navets de Ferneuse; oder auch mit klein geschnittenen Gelbrüben, und mit Lattichköpflein; nur richtet man die Lattichköpflein auch an, und stellt sie abwechselnd mit den Cotelettes, aufrecht in der Platte herum.

35. Hammels-Cotelettes à l'écarlate.

Man nimmt die Cotelettes, schneidet sie wie die vorigen, und spickt sie durch und durch, halb mit Speck und halb mit geräucherter Rinds-Zunge, die man wie den Speck schneidet, kocht sie mit Gurken und den nemlichen Zugehörden wie die vorhergehenden; sind sie gekocht, so trocknet und glacirt man sie, schneidet so viel Cotelettes als man Stücke geräucherte Zunge hat, oval und vornen spitzig, etwa vier Linien dick, und servirt sie mit einer spanischen Sauce.

36. Hammels-Carbonnaden.

Ist der Theil von der letzten Cotelette-Rippe bis an den Schlegel; wenn der Hammel gespalten ist, so schneidet man sie in sechs Finger breite Stücke; man schneidet die Beine am Rückgrath davon, und gibt ihnen eine viereckigte Form, bindet sie, daß sie ganz bleiben; legt in die Casserole Speck, etliche Fleischabschnitte, 3 Gelbrüben, 3 Zwiebeln, wovon man eine mit Nägelein spickt, 2 Lorbeerblätter, Kimian, und ein garnirtes Bouquet, bedeckt alsdann die Carbonnaden mit Speck, gießt einen Anrichtlöffel voll gute Brühe daran, und läßt es dritthalb Stunden mit einander kochen; nimmt sie dann heraus, trocknet sie, und hat man die obere Haut davon abgezogen,

zogen, so glacirt man den fetten Theil, und servirt sie mit Gurken in Rahm, mit weißen Bohnen, durchgestrichenen Zwiebeln, oder mit Schwämmchen.

37. Hammels-Carbonnaden à la Jardinière.

Man bereitet und kocht sie, wie die vorhergehenden, legt rings um die Platte gekochte Lattichköpfelein, und in die Mitte rund gedrehte Gelbrüben; servirt sie alsdann mit einer guten spanischen Sauce, oder mit einer Sauce anderer Art.

38. Hammels-Carbonnaden à l'Anglaise.

Man kocht sie wie die vorigen, läßt sie trocken werden und schneidet die obere Haut davon, pannirt sie, nachdem man sie mit warmer Butter bespritzt und Brosaamen darauf gestreut hat; rührt alsdann 4 oder 5 Eyerelb in die Butter, beschmiert sie wohl damit, und pannirt sie nochmals; man läßt sie entweder auf dem Rost, in der Tortenpfanne, oder im Backofen ein wenig braun werden, daß sie eine schöne Kruste ziehen, und servirt sie alsdann mit Jus oder mit einer Sauce tomate.

39. Hammels-Füße.

Auch die Hammelsfüße sind nicht unbedeutend, und können auf verschiedene Arten zubereitet werden; weil sie gewöhnlich schon gebrüht sind, so werden sie nur noch flambirt und fein gereinigt; man kocht sie in einer Blanc (siehe Blanc), wie den gebrühten Kalbskopf, etwa 4 Stunden; thut sie alsdann in eine gute Velouté oder Sauce tournée, zu der man etwa 4 Löffel voll Consommé gießt und auf die Hälfte einkochen läßt, thut hernach eine Liaison von 3 Eiern und Rahm dazu, reibt etwas Muskatnüz darein und servirt sie; wenn man keine gemachte Sauce hat, so fricassirt man sie wie ein gewöhnliches Fricassée. An vielen Orten Deutschlands speißt man sie nur an den Rüben gekocht, wie anderes Fleisch, oder wie Speck; auch kann man sie mit durchgestrichenen Zwiebeln kochen, oder in einer Sauce tomate, oder auch à la Provençale, mit vielen radförmig geschnittenen Zwiebeln, die man in heißem Baumöhl braun passirt; sind die Zwiebeln etwas braun, so thut man das überflüssige Baumöhl davon, bestreut sie mit etwas Mehl und gießt 2 Anrichtlöffel voll Fleischbrühe und den Saft von 3 oder 4 Citronen und

guten Essig darüber, legt die Füße in die Platte und schüttet die Zwiebeln, die etwas dick seyn müssen, darüber und servirt sie.

40. Gebackene Hammels-Füße.

Man kann sie auch backen, wenn sie wie oben gekocht sind, oder auch nur im Suppenhafen, läßt sie hernach kalt werden, febrt sie in einer Marinade herum, oder thut nur Pfeffer, Salz und Essig dazu, tauchet sie in einen Backteig und backt sie wie die Kalbsfüße. (Siehe Backteig.)

41. Gefüllte Hammels-Füße.

Nachdem man die Füße gebrüht und gut gereinigt hat, so beint man sie aus, macht eine gute Farce à quenelles, zu der man entweder Fleisch von Hühnern, oder von wilden Kaninchen thut; oder man nimmt eine gute Godiveau-Farce, thut aber etwas mehr Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einen guten Theil fein gehackte fines herbes dazu; weil die Füße geschmacklos sind, so muß die Farce etwas mehr gewürzt seyn; auch schabt man einen Knoblauchzehen darein; sind die Füße nun mit dieser Farce gefüllt, so näht man sie oben und in der Mitte wohl zu, daß die Farce nicht heraus fällt; thut hernach in eine Casserole ein halbes Pfund weißen geschabenen Speck, ein halbes Pfund Rind-Nierenfett, eben so viel trockenes würflicht geschnittenes Kalbsfleisch, 3 eben so geschnittene Gelbrüben, 3 ganze Zwiebeln, wovon eine mit 3 Nägelein gespickt ist, 3 Lorbeerblätter, Kimian und ein gut garnirtes Bouquet, läßt dieses mit einander auf einem gelinden Feuer passiren, thut einen Anrichtlöffel voll Wasser daran, nebst 2 Citronen, die man gut schält und in Schnitte schneidet, und läßt die Füße etwa 4 Stunden in diesem Apparat kochen; sind sie gekocht, so nimmt man sie heraus, servirt sie mit einer guten spanischen Sauce, mit einer Sauce tomate, oder à la Provençale, mit durchgestrichenen Zwiebeln.

Lamm-Fleisch.

Das Lamm soll wenigstens 2 und einen halben Monat alt seyn, wenn man es brauchen will.