

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

D. Hammelfleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

Stückchen geschnitten. Ungefähr 1½ Kilogramm Schweinefleisch werden fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Salpeter und mit der Gallert, worin die Füße und Ohren gekocht wurden, gut geknetet und die Fleischstückchen dazu gemengt. Mit dieser Masse wird ein gut gereinigter Schweinemagen nicht zu stark gefüllt, in ein Tuch eingebunden, in lauwarmes Wasser gelegt, darin an's Kochen gebracht und $\frac{3}{4}$ Stunden ziehen gelassen. Das Wasser darf nicht strudeln, weil die Haut leicht springt. Hierauf wird der Magen herausgenommen, erkalteten gelassen und 2—3 Tage gepreßt. Füße und Fleisch können auch roh gebeizt und der Schwartenmagen ungeräuchert verwendet werden. Man kann die Masse auch in Rindsdärme einfüllen.

D. Hammelfleisch.

Gutes Hammelfleisch ist nach dem Rindfleisch das nahrhafteste und auch leicht verdaulich. Fleisch von alten Tieren bleibt auch beim längsten Kochen zähe und ist nahrungsparm.

181. Hammelbraten.

Hammelfleisch vom Schlegel oder Bug wird tüchtig geklopft, mit Salz eingerieben und im übrigen wie Schweinebraten Nr. 167 behandelt.

182. Gebeizter Hammelbraten.

Von einem Hammelschlegel oder Rücken schneidet man das Fett ab, häutet ihn, reibt ihn mit Salz ein und legt ihn 5—6 Tage in Essig, Wasser, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Zitrone und wendet ihn täglich um. Beim Gebrauch wird er geklopft, reichlich mit Speck gespickt, die Abfälle mit einem Stück Speck ausgebraten, das

Fleisch nebst Zwiebel, Gelberübe und Brotrinde dazugegeben, wenn es gelb angebraten ist, mit saurem Rahm begossen und unter Zuguß von Beize weich gebraten. Die Sauce wird sorgfältig abgefettet, muß bräunlich sein und kann mit etwas Wein und Zitronensaft verbessert werden; auch Trüffel und Champignons schmecken gut darin. Das Fleisch kann auch in abgerahmte Milch eingebeizt werden; das Sauerwerden schadet nichts. Reste davon lassen sich als Ragout verwenden, welcher wie Hasenpfeffer zubereitet wird.

183. Geschmorter Hammelschlegel.

Der gut gehäutete und entfettete Schlegel wird mit kaltem Wasser und Suppenkraut auf's Feuer gestellt und gut zugedeckt eine Stunde, vom Augenblick des Kochens an gerechnet, langsam gekocht. Dann bratet man ihn in heißer Butter mit 1 geschälten in Würfel geschnittenen Gurke und Schaloten oder Zwiebel gelb an, löscht ihn mit Fleischbrühe oder Bratensauce ab und bratet ihn unter fleißigem Begießen weich. Die letzte $\frac{1}{2}$ Stunde gibt man Rahm oder Milch daran. In der Brühe kann man Perlgerste kochen, welches eine schmackhafte Suppe gibt.

184. Hammelskotelettes.

Sie werden wie Kalbskotelettes zubereitet, doch nicht paniert und im eigenen Fett gebraten, d. h. die Kotelettes werden bei der Zubereitung abgefettet, das Fett ausgekocht und zum Braten verwendet. Auch müssen sie gut durchhackt, während des Bratens mit dem heißen Fett fleißig begossen werden.

185. Gebackene Hammelsbrust.

Sie wird in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe beige stellt, gut weichgekocht, damit die Knochen entfernt werden können, dann zwischen 2 Brettchen gepreßt und nach dem Erkalten in Portionen geschnitten. Diese werden in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett hellbraun gebacken. Ebenso kann Kalbsbrust zubereitet werden.

186. Irändischer Pudding (Irish Stew).

1 Kilogramm Hammelkotelettes oder Scheiben von Hammelfleisch werden entfettet, gut geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann werden rohe Kartoffeln geschält und in dicke Scheiben geschnitten, reichlich Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft. Nun kommt in eine runde, tiefe Form oder Schüssel eine Lage Kartoffeln, darauf 2 Kotelettes mit Zwiebeln und Petersilie, dann wieder Kartoffeln und so fort, bis alles verbraucht ist; zu oberst sollen Kartoffeln sein. Darüber gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Braten- sauce oder mit Fleisch-Extrakt gekräftigte Bouillon, stellt die Form in eine Schüssel mit kochendem Wasser und läßt die Speise 2—3 Stunden im Ofen kochen. Der Pudding kann auch von Rindfleisch und magerem Schweinefleisch oder von beiden Teilen gemacht werden.

E. Wild und Geflügel.

Wild- und Geflügelfleisch ist nahrhafter und zarter als das der genannten Fleischarten. Es sollte vor Gebrauch je nach der Jahreszeit ein oder mehrere Tage abliegen, wodurch es schmackhafter und leichter verdaulich wird. In diesem Zustande gebraten, eignet es sich auch besonders als Krankenkost. Wenn immer möglich, sollte Wildfleisch nicht mit Wasser gereinigt und nur die zerschossenen Teile rasch abgespült werden. Auch darf man es nicht zu lange aufbewahren, weil es rasch verdirbt und der üble Geruch durch nichts zu entfernen ist. Die Preise des Geflügel- und Wildfleisches sind in der Regel bedeutend teurer als die der andern Schlachttiere.

187. Hasenbraten.

Man läßt den Hasen zur Frostzeit einige Tage im Fell hängen, zieht ihn ab und zerlegt ihn. Der