

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Hammelschlegel auf Wildbretart

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Fleisch mit wenig Sauermilch oder Fleischbrühe abgelöscht und unter fleißigem Begießen im Bratofen etwa $\frac{3}{4}$ Std. gebraten. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man 1 Eßlöffel Braunmehl zu, um den Beiguß sämig zu machen; dazu nimmt man das Fleisch heraus, läßt den Beiguß aufkochen und seiht ihn durch.

Wiener Schnitzel.

Aus einer Kalbskeule werden fingerdicke Stücke geschnitten, gehäutet, geklopft und mit Salz und Gewürzpulver bestreut. Kurz vor Gebrauch wendet man sie in verrührtem Eiweiß (oder Milei mit etwas Wasser angerührt) und Weck- oder Brotmehl um, dann werden sie in heißem Fett unter fleißigem Begießen hellbraun gebraten. Die Schnitzel dürfen, nachdem sie paniert sind, nicht mehr aufeinandergelegt werden, da das Weckmehl den Saft auszieht.

Kalbskoteletts.

Die Koteletts werden gehäutet, das Fleisch mit dem Messer bis zur Hälfte des Knochens zurückgestreift, dann breitgeklopft und rund geformt. Man bestreut sie mit etwas feinem Salz und Gewürzpulver und behandelt sie weiter wie Wiener Schnitzel. Schweinekoteletts werden ebenso zubereitet, nur wird das Fleisch nicht vom Knochen zurückgestreift. Bratezeit: 7—8 Min.

Hammelschlegel auf Wildbretart.

Das Fleisch wird gehäutet, nach Belieben gespickt und 3—4 Tage in Essigbeize gelegt ($\frac{2}{3}$ Essig, $\frac{1}{3}$ Wasser). Als Würze gibt man Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gelberüben, Pfefferkörner, Nelken zu, auch einige Wacholderbeeren, bedeckt das Fleisch mit Tannenreis und läßt es gut zugedeckt an einem kühlen Ort stehen. Das Fleisch muß täglich umgewendet werden. Bei der Zubereitung wird es abgetrocknet, mit etwas Salz bestreut und in heißem Fett rasch angebraten. Man gibt das Bratengemüse zu und läßt es in der Bratröhre unter öfterem Begießen weich werden. $\frac{1}{2}$ Std. vor dem Anrichten wird etwas Braunmehl und von der Beize zugegeben. Man seiht den Beiguß beim Anrichten durch. Zubereitungszeit: $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Std.

Hammelfleisch in Senfbeize.

Das Fleisch wird gehäutet, abgerieben, nach Belieben mit Speckstreifen gespickt, ganz mit Senf bestrichen und 2—3 Tage zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Bei der Zubereitung brät man das Fleisch in heißem Fett schön an, gibt das Bratengemüse zu und läßt es in der Bratröhre bei guter Hitze unter öfterem Begießen gar werden. Man gießt noch 1 Schöpfer Fleischbrühe oder Sauermilch zu. Beim Anrichten wird der Beiguß mit etwas Braunmehl sämig gemacht und durchgeseiht. Zubereitungszeit: $1\frac{1}{2}$ Std.