

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 248. Hammelkeul mit Augurken.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

nig glatt gemacht und übergefärbet, und denn in einer Tortenpfanne gebacken, oben darf nur Feuer und unten ein wenig heiße Asche seyn, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 246.

Hammelkeul mit Rührey.

Die Hammelkeul muß man vorher ganz platt und mürbe schlagen, und denn an einem Spieß gar braten, und wenn der Braten bald gar ist, so muß man sich nach Reg. 19. ein wenig recht kurze kräftige Bratenbrühe davon machen, denn 10 bis 12 Eyer klein geschlagen, und mit ein wenig Butter und Bratenbrühe als ein rechtes ordinaires Rührey abgerührt, solches in die Schüssel gegeben, und den Braten darauf angerichtet, denn noch ein wenig Bratenbrühe mit einem Stückchen Butter übers Feuer gehalten und immer mit einem Löffel in die Höhe gezogen, daß es sämig wird, und das auch darüber gegeben, so ist es ein recht schönes Gericht.

Regula 247.

Hammelkeul mit einer Muschel = Sose.

Die Hammelkeul wird eben so, wie die vorhergehende präpariret und gebraten, und denn eine Muschel = Sose gemacht, nach Reg. 31. und solche mit Braten = Brühe abgerührt, und wenn man anrichtet, die Sose darüber gegeben, so ist es gleichfalls ein recht gutes Gericht.

Regula 248.

Hammelkeul mit Augurken.

Die Hammelkeul ebenfalls wohl geschlagen,
und

und denn so kann man sowohl diese, als auch die vorigen, mit etwas groß geschnittenem Speck durchziehen und gleichfalls an einem Spieß gar braten, oder man kann sie auch, nach Reg. 15. in einer kleinen Braise gar machen, und denn die Augurken zubereiten, wie bey dem Rinderwürbbraten. nach Reg. 186. Noch besser aber, wenn man es mit den Augurken also macht: Nämlich, ehe man die Keule zum Feuer bringet, so schneide man unten nur ein kleines Stückchen schier ab, dasselbe mit einem kleinen Stückchen Schinken gehackt und gestoßen, auch ein hart gefochtes Ey darunter; denn ein wenig braun Mehl gemacht mit gehackten Zwiebeln, das Gestoßene hinein gethan und wohl durchgebraten, denn Suppe oder Bratenbrühe darauf, damit durchgefocht und denn durchgestrichen, die Augurken muß man vorher in Scheiben oder in Würfeln schneiden, ganz wenig mit Salz besprenzen, eine Stunde damit stehen lassen, denn ausgetrocknet, in brauner Butter ein wenig gebraten, und denn zu der durchstrichenen Soße gethan, solches ein wenig durchgefocht, und, so man will, mit ein wenig Wein = Essig oder Citronsaft nur eben gebrochen, denn dieses über die Hammelkeule gegeben, ist sehr gut.

Regula 249.

Hammelkeul oder Brust a la Daube.

Die Hammelkeul muß nach Reg. 2. wohl ausgewässert und blanchiret werden, denn mit etwas groß geschnittenem Speck durchzogen, und

N 2

denn