

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 249. Hammelkeul oder Brust a la Daube.

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

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

denn ferner in allen Stücken nach Reg. 205. damit verfahren.

Regula 250.

Hammelfleisch en Ragout mit Cappern.

Das Hammelfleisch wird in zierliche mittelmäßige Stücke gehauen, nach Reg. 2. wohl ausgewässert und blanchiret, denn in kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß es eben bedeckt ist, und wenn es wohl abgeschäumt ist, ganzen Pfeffer, ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran gethan, nebst ein ganz wenig Salz, und damit gar gekocht, denn so macht man ein wenig braun Mehl mit kleingehackten Zwiebeln, nebst ein paar Löffel voll Cappern, darein gethan, wie auch das gekochte Fleisch, und wenig von der Suppe durch einen Sieb darauf gegossen, man muß aber zusehen, daß die Suppe nicht zu salzig ist, denn zusammen durchgekocht, daß eine kurze Sose darauf bleibt, und so es nöthig thut und man es vermag, kann man es mit ein wenig Zucker brechen, und so kann man auch nach Belieben Coriuten, Megelein und Citron daran thun.

Regula 251.

Hammelkeul oder Brust mit Blumenkohl.

Die Hammelkeul oder Brust kann man nach Reg. 15. in einer Braise gar machen, oder auch, wo es jung und schön ist, an einem Spieß gar braten, und einen guten Blumenkohl, nach Reg. 84. entweder mit Fleischsuppe oder mit einer Rohm- Sose verfertigen, das Hammelfleisch anrichten, und den Kohl herum legen, ist recht schön.

Regula