

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 258. Geschmohrte Hammelkeul mit Rindfleisch.

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

überher gegeben, so ist es recht. Wenn es beliebt, der kann sowohl Keule als auch Brust nach Reg. 55. farciren.

Regula 257.

Gespickte Hammelcarbonade mit Endivien.

Die Hammelcarbonade schneidet und präpariret man erstlich nach Reg. 76. aber man muß sie nicht allzu dünn und zu platt schlagen, sondern ein wenig dick lassen, denn sein gespickt als Fricandaur, und denn auch eben so gemacht, als wie bey Reg. 207. angezeigt ist. Die Endivien macht man rein, ein wenig klein geschnitten, in Wasser aufgekocht und wieder abtriefen lassen, denn mit einem Stücke Butter, geriebenem Brodte, Salz, Muskatblumen und ein wenig Brühe oder Fleischsuppe abgestoßet, denn in eine Schüssel gegeben, und die Carbonade darauf angerichtet, so ist es recht. Oder man bestreue die gespickte Carbonade auf beyden Seiten mit Mehl, und lasse sie in brauner Butter ein wenig gelbbraun braten, denn in eine Casseroll gethan und Brühe oder Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig Gewürz, Kräuter und Zwiebeln daran und also gekocht, die Endivien wie vorher präpariret und zulezt auch daran gethan, denn kurz eingekocht und ein wenig geriebenen Käse mit daran, solches giebt einen schönen hohen Gout und wird also auch recht gut.

Regula 258.

Geschmohrte Hammelkeul mit Kindfleisch.

Einem Hinterviertel vom Hammel wird der Nierenbraten und der Beinknochen abgehauen und
ganz

ganz mürbe geschlagen, denn thut man Butter in eine Cafferoll, und läßt sie gelbbraun werden, und denn die Hammelkeul nebst ein paar Scheiben Rindfleisch dazu hinein gethan, zugedeckt und ganz langsam gar schmohren lassen, man muß es aber zuweilen umkehren; wenn es denn gar ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, hacht solches so klein, als es nur immer werden kann, denn in einem großen Mörsel ferner gestossen, daß es wie ein feiner Teig wird, denn so nimmt man die Keule auch heraus, und wo zu viel Fett in der Pfanne ist, so gießt man etwas von dem klaren ab, und denn das gestosene Rindfleisch zu der übrigen Butter in die Pfanne hinein gethan, nebst ein wenig Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblättern, und solches wohl mit einander durchbraten lassen, und fleißig umgerührt, denn gute Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, solches wohl mit einander durchgekocht, und denn durchgestrichen, denn thut man die Hammelkeul wieder in die durchstrichene Sose, und, so es nöthig thut, gesalzen, und denn zusammen nur ein wenig durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 259.

Carre von Hammel mit Augurken.

Carre vom Hammel ist das lange Rückenstück, wo man die Carbonade von schneidet, solches sauber beschnitten und gespickt, und denn an einem Spiß oder in einer kleinen Braise nach Reg. 15. gar gemacht, und die Augurken, wie bey Reg. 248. oder nach Reg. 168. dazu gemacht,

N 5

solche