

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 266. Hammelkeul auf Englisch.

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

Regula 266.

Hammelkeul auf Englisch.

Man nimmt ein Hinterviertel von einem rechten schönen Hammel, und hauet den Nierenbraten etwas groß und zierlich ab, daß etwas von der Keule mit daran bleibt, denn solchen an einem Spieß gar gebraten, von dem übrigen, so noch von der Keule zurück ist, schneidet man das schiere Fleisch in dünne Fillees oder Scheiben, und läßt in einer Casferoll etwas Butter braun werden, denn die geschnittenen Scheiben da hinein, und wohl darin durchgeschwitzt, denn ein wenig Mehl darüber gestreuet, auch ein wenig Gewürz und Scharlotten daran, ein wenig Brühe oder Fleischsuppe darauf gegeben, gesalzen, und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen und unter den Braten gegeben.

Regula 267.

Hammelfleisch in einem Rand von dick gekochtem Reis.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen und sauber und weiß gar gekocht, denn kann man eine Coullige dazu machen, wie bey Reg. 261. oder eine Sose, wie bey Reg. 148. stehet, das Hammelfleisch darin einmal durchgekocht, und denn kalt werden lassen, denn könnte man zwar einen Rand von Reis präpariren, nach Reg. 86. allein der ist wegen der abgeriebenen Butter zu hart und hält nicht, es geht nur eben zur Noth an mit dem Blumenkohl, und etwas damit zu decken, als das türkische Hammelfleisch, dazu ist er recht gut.  
Man