## XV. Abschnitt.

# Vom Lamm.

---

### Lammsrücken gespickt.

Der ganze Lammsrücken sammt den Schlögeln wird durch einige Minuten in einer flachen Pfanne mit kochendem Wasser derart gekocht, daß die Oberseite nur abgeprellt ist, worauf er herausgenommen, gespickt, gesalzen, in einer mit Wurzeln eingerichteten Pfanne gebraten und schön glacirt wird.

### Lammsschlögel

wird wie der vorhergehende gemacht.

### Gefüllte Lammsbrust.

Diese wird nicht zu schmal vom Carrée abgehackt, die Rippen nicht ausgelöst, dann untergriffen und im Uebrigen wie die Kalbsbrust (siehe S. 106) bereitet.

### Lämmernes heiß abgesotten.

Zu diesem werden gerne die Schulter, die Brust und das Carrée verwendet, welche in Stücke gehackt und mit Suppe oder Wasser und ein wenig Essig nebst langgeschnittenem Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Zwiebel und Citronenschalen weich gekocht werden. Beim Anrichten gibt man geriebenen Kren darüber.

## Lämmernes à la vinaigrette.

Dasselbe wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur bleibt der Kren beim Anrichten weg, dagegen werden grüne Petersilie und Semmelbröseln darübergestreut und das Lämmerne so in heißer Butter abgebrannt.

## Eingemachtes Lämmernes.

Ein wenig grüne Petersilie läßt man in Butter anlaufen, gibt das in Stücke geschnittene Lammsfleisch hinein und dünstet es weich, indem man stets Suppe nachgibt; nachdem man ferner ein wenig Muscatnuß und Champignons zugefügt, lasse man das Ganze nochmals aufkochen und gebe Buttersauce zu.

## Weißgedünstete Lammsschulter.

Diese wird ebenso gemacht wie die weißgedünstete Kalbsbrust (siehe S. 106).

## Epigramm vom Lamm.

Man macht vom Carrée hübsche Cotelettes, löst den Knochen von der Schulter aus, welche man blanchirt, spickt, glacirt und brät, ebenso werden von der Brust kleine Stücke geschnitten, einpanirt und gebacken. Beim Anrichten kommt je ein naturgebratenes Cotelette, ein Stück der gebratenen Schulter und ein Stück der gebackenen Brust auf eine runde Platte, und wird jede solche Portion mit drei Gattungen grünen Gemüses garnirt.

## Paprika-Lämmernes.

Dieses wird ebenso wie das Kalbs-Gollasch (siehe S. 76) gemacht, nur hat man sehr Acht zu geben, daß es nicht zu weich wird.

## Gebackener Lammskopf.

Der Kopf wird sammt dem Hals in der Mitte durchgehackt, das Hirn herausgenommen, abgezogen und geröstet, der Kopf dagegen rein abgewaschen, zusammengebunden und in kaltem

Wasser bis zum Sud zum Feuer gestellt, dann in kaltes Wasser gelegt, wenn er kalt ist, herausgenommen, abgetrocknet, gesalzen, das geröstete Hirn in seiner früheren Lage hineingegeben, ein Blatt Semmel vorgelegt, auf jeder Hälfte mit Mehl bestaubt, in einem Ei mit ein wenig Wasser und Semmelbröseln einpanirt und schließlich langsam in heißem Schmalz gebacken.

## Gespickte Lammscotelettes.

Vom Carrée werden die Rippenstücke heruntergeschnitten, das Fleisch wird von den Rippen abgelöst und etwas geklopft; sodann schneide man von einem zarten Kalbsschlögel kleine Filets in Form einer Birne, welche über die Cotelettes gelegt, mit der Rippe durchstochen, gespickt, gesalzen, in Mehl getaucht und auf schnellem Feuer gebraten und glacirt werden.

Alle übrigen Cotelettes werden den Kalbscotelettes (siehe S. 102—106) gleich zubereitet.

## Gebackenes Lämmernes.

Zu diesem werden gerne das Carrée, die Brust und die Schulter verwendet, welche in Stücke gehackt, gesalzen, in Mehl eingewalzt und gut abgeklopft werden, worauf man ein Ei mit ein wenig Wasser abschlägt, das Fleisch eintaucht, mit Semmelbröseln bestreut und nun in nicht allzu heißem Schmalz langsam backt; erst zum Schluß mag es etwas heißer gehen, um die nöthige Resche zu erzielen.

## Glacirte Leber.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Mehl eingetaucht und in heißem Schmalz rasch saftig gebraten, worauf man sie umdreht, das Schmalz abseiht und mit Glace, Suppe und ein wenig Butter glacirt.