

Hammelfleisch.

Hammelcoteletten.

A l'anglaise. Gut abgelegene, fingerdicke Rippchen werden mit einem trockenen Tuche gereinigt, abgehäutelt und nicht gesalzen. Dann legt man sie in eine trockene, sehr heisse Eisenpfanne, wodurch das eigene Fett schmilzt; in diesem werden die Rippchen auf beiden Seiten gebraten, bis sie knusperig sind. Dann salzt und pfeffert man sie, schneidet eine Zwiebel in Scheiben und lässt sie noch damit aufschwitzen. Sollte sich sehr viel Fett abgesondert haben, so giesst man es ab und servirt auf einer erwärmten Platte.

Belgisch. Man lässt die Coteletten so schneiden, dass je zwei Rippchen ein Stück bilden; die Knochentheile vom Rückgrat werden abgeschnitten. Man spickt das Fleisch mit dünnen, nach Belieben gewürzten Speckstreifen, legt den Boden einer Casserolle mit Brustspeck, Schinkenschnitten, Zwiebel und Rüben, in Blätter geschnitten, aus, gibt die Coteletten darauf, giesst so viel zur Hälfte mit Wasser gemischten Weisswein, versetzt mit Liebig's Fleischextract, darüber, dass sie bedeckt sind, deckt die Casserolle zu und lässt die Speise langsam dünsten, bis sie fertig ist. Hierauf bleiben die Cotelettes im Saft liegen, bis sie kalt sind. Dann nimmt man sie heraus, wischt sie mit weissem Fliesspapier ab und lässt sie beschwert stehen. Nach zwei Stunden lässt man den Saft eindünsten, seiht ihn durch, entfettet ihn und wärmt die Coteletten darin auf. Sie werden mit Papierkrausen geziert und in Form einer Krone auf einer heissen Schüssel angerichtet, mit dem Saft übergossen und servirt.

Einfach gebraten. Einen hübschen Hammelrücken (Schöpsenrücken) zerschneidet man seinen Rippen nach auf Coteletten, die man geklopft und abgestutzt, in lauwarmer Butter taucht und in der Pfanne oder auf dem Roste, auf beiden Seiten rasch abbratet und erst vor dem Umwenden salzt. Man servirt sie mit Senf und Rohscheiben oder zu Gemüse.

Eingebröselt. Zu zwei Rippen abgeschnittene, nett hergerichtete, gesalzene und geklopfte Coteletten werden mit Pfeffer bestreut, wie die Kalbsschnitzchen eingebröselt, gebraten

und zu Rüben oder Sauerkraut, Gurken oder zu einer pikanten Sauce gegeben. Von weniger zartem Fleische dämpft man das Rippenstück, schneidet es erkaltet zu Coteletten, dreht diese in Ei und Brösel und bratet sie.

Gespickt. Die schön hergerichteten Coteletten werden gespickt und mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft anfängt, braun zu werden, worauf man ihnen mit Oberhitze Farbe gibt. Man servirt mit Kartoffelpurée oder garnirt sie mit frischem Gemüse.

Mit Paprika. In heisses Fett gibt man fein geschnittene Zwiebel, Paprika, die geklopfen Coteletten, etwas Knoblauch und gestossenen Kümmel und dünstet sie, wobei man öfters etwas Suppe und wenn sie mürbe sind, sauren Rahm dazu gibt.

Mit Paradeis. Mit Gewürznelken, Lorbeerblättern, Zwiebel-scheiben und Rothwein gedünstete Coteletten vergiesst man mit einer dünnen, gepfefferten Paradiesäpfelsauce und lässt sie damit aufkochen.

Mit Parmesan (à la Nelson). Nett vorgerichtete, gut geklopfte Coteletten bestreicht man auf einer Seite mit geschnittener Petersilie, Zwiebel und Sardellen und dünstet sie mürbe. Wenn sie Farbe bekommen, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt etwas sauren Rahm unter das Fleisch und lässt sie noch so lange im Rohre, bis sie glasirt aussehen.

Mit Sauce. Geklopfte Coteletten oder Schnitzchen, mit Salz und Pfeffer bestreut, legt man in ein Casserol mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und bedeckt sie mit rothem Weine, dünstet sie mürbe und kocht sie zuletzt mit brauner Sauce auf.

Hammelfleisch.

Mit Bohnen (norddeutsch). Man bricht frische grüne Bohnen oder conservirte (letztere müssen zuerst wie jede Conserve aufgeweicht werden) zwei- bis dreimal durch und kocht sie mit einem Stück Hammelfleisch und so viel Wasser, dass das Fleisch davon bedeckt ist, drei Viertel weich, dann gibt man eine Handvoll würfelig geschnittene, geschälte, rohe Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Bohnenkraut dazu. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es in Stücke, wie Gulyas, richtet es auf und garnirt es mit den

Bohnen. Die Kartoffeln müssen sich im Saft verkochen; sie haben nur den Zweck, denselben zu binden.

Gedämpft (preussisch). Man legt einen papinischen Topf mit Krautblättern aus, gibt eine Schicht roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel hinein, darauf gut geklopfte, gesalzene und gepfefferte Schnitzchen, dann wieder Krautblätter, Erdäpfel und eine Lage Schnitzchen und so abwechselnd bis zu Ende. Damit die Füllung nicht anbrennt, giesst man seitwärts zwischen Topf und Blätter einige Esslöffel voll Wasser hinein, später sondert sich genug Flüssigkeit ab. Man lässt das Fleisch so beinahe zwei Stunden dünsten.

Gedünstet mit Rüben (norddeutsch). Fettes Schöpfenfleisch von der Rippe wird abgehäutelt, in Stücke geschnitten und mit etwas schwach gesalzenem Wasser halbweich gedünstet; inzwischen werden weisse Rüben blattweise geschnitten und entweder en naturel oder auf gebräuntem Zucker und etwas Butter ebenfalls halbweich gedünstet. Dann gibt man Gemüse und Fleisch zusammen und dünstet es so lange, bis beides weich und der Sud, in dem das Fleisch gedünstet wurde, ganz verdampft ist.

Gesotten. Man klopft ein schönes Stück Hammelfleisch und kocht es im Ganzen, oder man zertheilt es auf Stücke und dünstet es mehr mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer, Suppe, Wein, Essig und Salz, bis es weich ist, sieht die kurze Brühe über das Fleisch und bestreut es mit Kren. Dazu gibt man rheinische Kartoffeln, Kartoffelknödel oder dergleichen.

Mit Paprika bereitet man es wie Gulyas und Pörkelt von Rindfleisch oder mischt es auch mit Rind- und Schweinefleisch zu Gulyasbereitung und garnirt es mit Erdäpfeln, Heidensterz, Wasserspatzen oder dergleichen.

Hammelrücken.

Gebraten. Zum Braten richtet man einen gut abgehängenen, durch 6—12 Stunden in Milch gelegenen Schöpfenrücken wie Rehrücken her, hackt ihm die Rippen an beiden Seiten des Fleisches ab, löst Fleisch und Haut weg, salzt und pfeffert den Rücken, spickt ihn dicht und bratet ihn unter fleissigem Begiessen am Spiess oder in der Pfanne. In letztere gibt man etwas getrocknete Paradiesäpfel, die man zum

Schlusse mit dem Bratensaft aufkocht und geseiht zu dem Rücken gibt.

Gedünstet. Einen älteren Rücken häutet und spickt man, reibt ihn mit einer Mischung von geschnittener Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Salz und Pfeffer ein und dünstet den Rücken mit Butter und Suppe langsam weich. Angerichtet gibt man den kurz eingekochten Saft entfettet und geseiht darüber, und garnirt den Rücken mit Kartoffeln, Pfeffergurken oder dergleichen.

Gerollt. Von einem abgelegenen Rücken löst man Knochen, Rippen und Fett weg, klopft das Fleisch und reibt es mit Salz, Pfeffer und Zwiebel ein, nach 24 Stunden bestreicht man es mit Schinkenfülle, bestehend aus Schinken, etwas in Suppe erweichter Semmel und in Fett angelautenen gehackten Schalotten, Petersilie und Pfeffer mit Ei verrührt, rollt es zu einer Wurst und umwindet diese mit Bindfaden. Man begießt den Braten fleissig mit heissem Schweinschmalz und Suppe, dann mit dem Abgetropften.

Hammelschlägel.

Abgesotten. Einen Hammelschlägel häutet man ab, befreit ihn vom überflüssigen Fett und siedet ihn mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer und Essig weich. Man servirt ihn wie den gesottenen Rücken.

Belgisch. Ein Schöpsenschlägel wird ausgelöst und abgehäutelt; dann wickelt man längliche Stücke Speck in eine Mischung von verschiedenen Kräutern und etwas Pfeffer, spickt den Braten damit, indem man mit einem Messer Einschnitte macht, dann ebenso mit Stückchen Schinken, und wickelt das Fleisch mit Bindfäden um, damit es Form behalte und die Spickung nicht herausfalle. Dann dünstet man den Braten auf etwas Petersilie, Schnittlauch, einigen ganzen Pfefferkörnern, einem Theelöffel Fleischextract und so viel Wasser, dass er ganz bedeckt ist. Wenn er weich ist, nimmt man ihn heraus, lässt den Saft gut eindünsten, legt den Schlägel wieder hinein, wendet ihn mehrmals um und gibt eine lichte Einbrenn von etwas Mehl, Butter, 6 geschnittenen Zwiebeln daran, lässt das Fleisch nochmals aufdünsten und servirt es in Scheiben geschnitten.

Französisch. Ein schöner Schlägel soll 5—6 Tage an einem kühlen Orte abliegen, dann wird er geklopft, mit Oel, Pfeffer, Zwiebel, Petersilie eingerieben und 24 Stunden liegen gelassen. Darauf schneidet man Speck länglich, wälzt ihn in zerdrücktem Knoblauch und Salz, steckt diese Speckstücke sehr tief in das Fleisch und bratet es in stark erhitzter Röhre auf Butter unter häufigem Begiessen in einer halben Stunde fertig. Der Saft wird mit etwas Wasser aufgedünstet, durchgeseiht und über den Braten gegossen. Angerichtet wird er mit abgestutztem, mit einer Papierkrause umwundenem Knochen, so geschnitten, dass die Theile auf demselben beisammen bleiben.

Gebraten. Ein Schlägel von einem gut gemästeten Hammel soll je nach der Witterung sich 2—8 Tage abhängen, ehe er gebraucht wird. Dann klopft man ihn, häutet man ihn, entfernt alles Fett und legt ihn 12—24 Stunden in saure Milch — wenn man ihn nicht mit Beize behandelt — wodurch er besonders zart wird. Hierauf reibt man ihn mit Salz und Pfeffer ein, spickt ihn gut und bratet ihn mit Butter im Rohre oder am Spiesse. Man servirt ihn gerne mit weissen gedünsteten Rüben oder kalt garnirt.

Gedünstet. Einen wie oben abgelegenen und vorgegerichteten, gut geklopften Schlägel löst man die Beine aus, salzt ihn gut und durchzieht ihn schief hinein nach dem Faden des Fleisches mit Speck und Schinken, den man in Salz und Pfeffer dreht. Dann schnürt man ihn mit weissen Bindfäden netzartig ein, gibt ihm gleichzeitig seine natürliche Form und legt ihn auf Speck- oder Zwiebelscheiben in ein Casserol, welches er beinahe ausfüllt und gibt die zerhackten Knochen, gelbe Rüben und Petersilie, 1 Zehe Knoblauch, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Schöpflöffel voll Suppe dazu. Man dünstet den Schlägel zugedeckt 2—4 Stunden, je nachdem das Fleisch zart oder fest ist und gibt dabei öfter etwas Suppe nach. Beim Anrichten sieht man den Saft über das geschnittene Fleisch und garnirt es mit gerösteten Erdäpfeln oder Purée und Essiggurken.

Gefüllt. Einem gut abgelegenen, nett vorgegerichteten Hammelschlägel zieht man den Knochen aus, indem man ihn unten ablöst und gegen hinauf untergreift, so dass man ihn oben ausziehen kann. Dann hackt man gleiche Theile Speck,

Schinken, Champignons, vermenget dies mit in Milch erweichter Semmelschmolle, rührt es mit Ei, Pfeffer, Salz und etwas Knoblauch ab und füllt die Höhlung des Schlägels damit; näht ihn oben und unten zu, lässt Speckstreifen in der Pfanne anbraten, legt den Schlägel darauf, lässt ihn gleichfalls bei jähem Feuer anbraten, giesst dann Suppe oder Wasser mit Fleischextract und Wein gemischt daran und dünstet ihn langsam gar. Zuletzt nimmt man den Schlägel heraus, entfettet den Saft, kocht ihn mit einigen Löffeln Paradeissalse ein, streicht ihn durch ein Sieb und servirt ihn zum Schlägel, den man mit braun gerösteten Kipfelkartoffeln garnirt.

Geschmort. Berliner Art. Einen hübsch vorgerichteten, gut geklopften Schlägel setzt man ungesalzen mit Speck, Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblättern, einigen halbirtten Zwiebeln, etwas frischem Majoran, Thymian, Dragon, Weinraute etc. zu, lässt ihn ausdunsten, bedeckt ihn mit gewässertem Bier (süsslicher Qualität) und lässt ihn durch einige Stunden wohl zugedeckt dünsten. Dann giesst man die Brühe ab, bestreut den Schlägel mit Salz, gibt etwas Butter darein und gibt ihm auf jähem Feuer Farbe. Die Brühe entfettet man, lässt das Fett davon mit 2 Löffel Mehl schön braun anlaufen, vergiesst es mit dem übrigen, passirt die Sauce, gibt zu Scheiben geschnittene Essiggurken oder frische mit Essig und Pfeffer angemachte Gurken, einige entkernte Citronenscheiben, eine Handvoll Perlzwiebel, in grössere Würfel geschnittene Kartoffeln und den geschnittenen Schlägel hinein, lässt Alles zusammen gut aufkochen und richtet es zierlich an, so dass das Fleisch in der Mitte geschichtet von der Sauce und dem Eingekochten, umgeben wird.

Mit Paradiesäpfeln. Man belegt den Boden eines Casserols mit Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von Roggenbrot und halbirtten Paradiesäpfeln, gibt einen Schlägel oder eine Schulter darauf und dünstet sie mürbe. Wenn das Fleisch Farbe hat, passirt man die Sauce, nimmt das Fett ab und kocht sie mit dem Fleische nochmals auf.

Mit pikanter Sauce. Einen schönen zarten Schlägel befreit man von Fett und Häutchen, löst das Bein aus, wäscht das Fleisch mit lauwarmem Wasser rasch ab, klopft es, reibt es mit Salz und etwas Pfeffer ein, durchzieht es mit geräucherten Speckstreifen und schnürt es in

seiner natürlichen Form fest zusammen. Inzwischen lässt man in der Bratpfanne weisse Zwiebel, Suppengewürze, etwas Limoneschale und Lorbeerblatt mit Fett und ein wenig Suppe andünsten, legt den Schlägel darauf und dünstet ihn zugedeckt, bis die Wurzeln lichtbraun geworden, dann offen bei fleissigem Begiessen, bis er weich ist. Man stellt den Schlägel mit etwas geseihtem Saft warm, indessen man das Uebrige staubt, lichtbraun angelaufen passirt, dann mit Rahm und gehackten Kapern verbunden nochmals mit dem Fleische aufkochen lässt und nach Geschmack mit Limone säuert.

Siebenbürgisch. Von einem Schöpsenschlägel wird alles Fett entfernt, dann wird er gesalzen und gepfeffert und reichlich nach innen mit Knoblauch gespickt; hierauf wird er mit Wasser, dem etwas Essig zugesetzt wurde, weich gekocht; nun gibt man den Schlägel in heisses Fett und lässt ihn auf allen Seiten anbraten, nimmt ihn heraus und macht mit diesem Fett eine Einbrenn, welche man mit der Flüssigkeit vergiesst, in welcher der Schlägel weich gekocht wurde. Dann wird der in Scheiben geschnittene Braten dazu gegeben und einige in Scheiben geschnittene gesottene Erdäpfel.

Mit spanischer Sauce. Ein ausgelöster, mit Zwiebel und Limonenscheiben, etwas weissem Weine und Gewürzen marinirter Schlägel wird nach einigen Tagen gesalzen, gespickt und gebraten, dabei mit Fett, Suppe und der Marinade, dann mit dem Abgetropften begossen. Den geseihten Bratensaft kocht man mit spanischer Sauce auf, die man aus den Knochen und Abschnitzeln des Schlägels bereitet, welche man mit Wurzeln ausdünstet, staubt und goldgelb angelaufen mit Wein vergiesst. Man gibt die Sauce in einer Schale dazu und garnirt das geschnitten aufgelegte Fleisch mit Erdäpfeln, Macaroni oder dergleichen.

Reste von Hammelbraten schneidet man in Stücke, dreht Zwiebelscheiben in Mehl, bäckt sie aus dem Schmalz und kocht Beides zusammen in folgender Sauce auf. Einen Kaffeelöffel voll Pfefferkörner lässt man in Schmalz mit einem Lorbeerlaub heiss werden, staubt Mehl daran, gibt etwas Essig, Fleischextract, rothen Wein und Wurzelbrühe dazu, kocht es auf und passirt die Sauce. Hierzu gibt man meist einen Riesenknödel oder Kartoffelnudel.

Als Wildbret. Um das Fleisch eines älteren Hammels mürbe zu machen und ihm den Geruch zu benehmen, legt man es 24 Stunden in Beize, zu deren Wurzeln man einige Wachholderbeeren, etwas Salbei und Rosmarin fügt. Häutet, salzt und spickt den Schlägel, dünstet ihn mit Fett und Beize, passirt diesen Saft zuletzt, entfettet ihn und kocht ihn mit saurem Rahm auf.

Jacnin (bosnisch).

12 Kilo Hammelfleisch werden wie Gulyas geschnitten, mit kaltem Wasser ausgeschwemmt und auf 2 Esslöffeln Olivenöl oder 4 Löffeln zerlassener Butter in einem Casserol erhitzt und mit 6 grossen fein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Paprika gedünstet. Wenn das Fleisch halb weich ist, gibt man einen Teller voll roher, würfelig geschnittener Kartoffeln dazu und lässt sie mitdünsten. Wenn das Fleisch nicht genug Saft absondert, kann man etwas Wasser darein giessen. Vor dem Anrichten legirt man die Sauce mit 2 Eidottern und gibt etwas Citronensaft dazu.

Münchnerbraten.

Ein Schöpsenschlägel wird wie gewöhnlich auf Wurzeln gedünstet; wenn er halb fertig ist, passirt man den Saft, gibt Rahm, ein mit etwas Mehl durchgearbeitetes Stück Butter, einige Scheiben Speck und in Blätter geschnittene rohe Gurken dazu und lässt die Speise fertig dünsten. Die Gurken werden wie zum Salat geschält, aber doppelt so dick geschnitten.

Pilav.

Siehe Assietten.

Pörkelt.

Hammelbrust oder Schulter dünstet man klein geschnitten mit Bratenfett, viel geringelter Zwiebel, Paprika und Salz und gibt, ehe der Saft eingeht, etwas Wasser und zuletzt etwas sauren Rahm daran.