

Lammfleisch.

Lammsbrust.

Ein paar schöne Lammsbrüste, gewöhnlich mit den Schultern daran, wäscht man in lauwarmem Wasser ab, untergreift sie, füllt sie mit Semmelfülle wie die einfach gefüllte Kalbsbrust und bratet sie mit Butter schön langsam zu Ende

Auf Hamburger Art. Zwei Lammsbrüste werden abgehäutet, ausgelöst und in Fleischextract mit Wasser gesotten, abgetropft, mit Salz bestreut und mit einem beschwerten Holzdeckel belastet, bis sie kalt sind. Dann stutzt man sie zurecht, legt eine auf die andere, übergießt sie mit siedender Butter, bestreut sie mit halb Semmelbröseln, halb geriebenem Parmesankäse, lässt sie auf dem eingefetteten Bratrost 10 Minuten braten, wendet sie um, brät sie auf der anderen Seite durch 5 Minuten und servirt sie mit Paradeissauce.

Lammcoteletten.

Gebacken. Von einem getheilten Lammsrücken schneidet man Cotelettes zu zwei Rippen ab, nimmt die Beinchen ab. klopft, salzt und formirt sie, bröselt sie ein, bratet sie mit Butter schön gelbbraun und gibt sie zu Gemüse, Schwämmen oder einer dunklen Sauce mit Limonensaft und Pfeffer.

Gebraten. Wie die vorstehenden hergerichteten Lammscotelettes bratet man in der Pfanne oder am Rost mit Butter ab, salzt sie erst, wenn sie auf der einen Seite gar sind und servirt sie mit grünen Erbsen oder dergleichen.

Mit Paprika. Ebenso vorgerichtete mit Butter gebratene Cotelettes bestreut man gleichzeitig mit Salz und Paprika, kocht den Saft mit Rahm auf und gibt ihn über das Fleisch auf die Schüssel.

Mit Pfeffer. Geklopfte, gespickte Rippenstückchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, legt sie auf Zwiebelscheiben, übergießt sie mit Butter oder heissem Schweinschmalze, bratet sie ab und dünstet sie mit etwas Suppe oder Bouillonextract weich.

Mit Sardellen. Schön geformte Cotelettes taucht man in Sardellenbutter mit Limonensaft gemischt und bratet sie am Rost.

Im Schlafrock. Die Rippchen werden wie gewöhnlich hergerichtet und in dünn geschnittene Schinkenscheiben, die man mit weissen Sicherheitsnadeln befestigt, gewickelt, so dass etwa die Hälfte der Rippe wie aus einer Düte herausieht. Man bratet sie auf Butter, entfernt die Nadeln und umgibt sie wie gewöhnlich mit Papierkrausen.

Lammfleisch.

Abgesotten. Zu Stückchen geschnittenes Fleisch, meist der vorderen Theile wird eingesalzen, mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörnern, etwas Thymian, einem Lorbeerblatt, Essig und Suppe gedünstet. Beim Anrichten sieht man den Saft über das Fleisch und bestreut es mit geriebenem Kren oder mit Bröseln und Petersilie, die man mit Butter abschmalzt.

Im Blute. Wo das Lamm im Hause geschlachtet wird, ist folgende Zubereitung anzuempfehlen: Das Blut wird aufgefangen und beiseite gestellt. Ein Vorderviertel wird abgehäutet, in Stücke geschnitten, mit Speck, Wurzeln und einer aus Rothwein, Essig, Gewürz und Wurzeln hergestellten Beize gedünstet. Inzwischen lässt man etwas Zucker auf Butter braun werden, mit Mehl und geriebenem Schwarzbrot anschwellen und siedet es mit dem Saft auf. Das Blut wird mit Essig abgesprudelt, mit heisser Butter und Citronensaft vermischt und in den durchgeseihten Saft gegossen, ohne denselben zum Kochen zu bringen. Man giesst ihn über die Fleischstücke und legt einen Kranz von gerösteten Brotschnitten herum.

Mit Champignons. Man schneidet dünne Scheiben von einem Lammsschlägel, klopft sie schön länglich, bratet sie mit Butter, salzt sie erst während des Bratens und gibt in den Saft gedünstete Champignons, die man darin aufkochen lässt und um die fertigen Schnitzchen anrichtet.

Oder: Wenn man das Fleisch am Roste bratet, so kocht man es eine Minute in mit Petersilie bereiteter Champignon-sauce auf.

Eingemacht bereitet man das Lammfleisch wie Kalbs- oder Kaninchenfleisch und gibt gedünstete oder englische Erbsen dazu.

Gebacken. Von kleineren Lämmern schneidet man das Fleisch zu Stücken, salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel

und bäckt sie schön rothbraun. Man gibt dazu irgend ein feines gedünstetes Gemüse.

Gebraten. Die Vordertheile eines grösseren Lammes salzt man und brät sie mit Kräuterbutter und Suppe unter fleissigem Begiessen. Wenn man sie auf die Schüssel gibt, sticht man zwischen Brust und Schulter hinein und streicht noch Kräuterbutter in die Oeffnung. Der Saft wird separat servirt.

Gedünstet. Man dünstet das Fleisch eines älteren Lammes mit Fett, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Wurzeln, Limonenschalen, Lorbeerblatt und Suppe. Wenn es Farbe hat, legt man es heraus, staubt einen Löffel Mehl auf die Wurzeln, lässt es gelb werden und vergiesst es mit Suppe und etwas Essig. Man passirt die Sauce, welche hellbraun, ziemlich dünn und kurz sein muss, und gibt sie so zum Fleische oder kocht etwas Kapern oder blätterig geschnittene Essiggurken damit auf.

Oder: Man dünstet das zu Stücken geschnittene Fleisch mit Butter, vieler fein geschnittener Petersilie, etwas Ingwer und Macisblüthen und Suppe, lässt jedoch den Saft nie ganz eingehen, damit die Petersilie grün bleibt, nimmt dann das Gewürz heraus und gibt etwas Buttersauce dazu. In diese dünne, grüne Sauce gibt man nun geschälte, in Salzwasser gekochte Monatrettige.

à la jardinière. Ausgelöstes Schlägelfleisch, welches man gespickt, mit Bindfaden gebunden und an den Enden abgestutzt hat, wird auf Speck, Wurzeln, den ausgelösten und gehackten Knochen und etwas im Wasser aufgelöstem Fleischextract gedünstet, wobei man es öfters mit dem eigenen Saft begiesst. Sobald das Fleisch fertig ist, richtet man es auf einer Unterlage von Reis in Schnitten auf, giesst den durchgeseihten Saft darüber und umgibt es mit einem Kranze der verschiedenartigsten Gemüse.

Mit Paprika wird zu Stücken geschnittenes Lammfleisch mit Butter und Zwiebel genau wie Kalbsgulyas bereitet.

Im Saft. Einen ausgelösten Schlägel spickt man auf einer Seite und schnürt ihn mit Bindfaden zusammen, damit er hoch wird. Dann dünstet man das Fleisch auf Speck und Wurzeln, siedet die zerhackten Knochen aus, begiesst es mit

dieser Suppe und dem Saft, passirt die Wurzeln, sobald der Braten gut ist, seiht die Sauce theilweise über das Fleisch, theilweise gibt man sie separat und feine Gemüse dazu.

Lammsfüsse.

Gebacken. Man siedet sie, rein geputzt, wie Kalbsfüsse und bäckt sie wie dieselben.

Gefüllt. Man siedet die Füsse, bis man ihnen das Rohrbein ausziehen kann, darauf werden sie mit Suppe und Wurzeln noch etwas gedünstet, lau aus dem Saft genommen und abgetrocknet. Man füllt dann statt des Beines dickes Ragout von Bries, Erbsen, Schwämmen und Reis mit Dottern legirt ein, lässt sie ganz erkalten, schneidet sie zu Stücken, dreht sie in Mehl, darauf in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Lammsroulade.

Man lässt Kalbsrippen so schneiden, dass je zwei beisammen sind, klopft sie dünn, bestreut sie mit einer Fasch aus gebratener Gansleber, erweichter Semmel und Ei, rollt sie bis an das Beinchen ein, bindet sie mit Spagat, taucht sie in Mehl, brät sie auf Butter. Sobald sie beinahe fertig sind, staubt man den Saft mit etwas Mehl, giesst Suppe daran und dünstet sie fertig. Die Rippchen werden mit gekraustem Papier verziert.

Lammsrücken.

Mit Bröseln. Man brät einen Rücken mit den Schlägeln daran mit Butter und Suppe und streut, wenn er zerlegt und wie ganz auf die Schüssel gegeben ist, mit Butter gelb geröstete Brösel darüber.

Gespickt. Einen schönen Lammsrücken, an den man eventuell beide Schlägel lässt, denen man die Haut von den Knochen löst, etwas zurückschiebt und die Beine so hoch oben als möglich abhackt — dann zieht man das Fleisch wieder herunter und näht es zusammen — häutet man ab, wäscht ihn mit Milch, und spickt ihn zierlich und dicht. Man brät ihn in der Pfanne oder am Spiess. In letzterem Falle umhüllt man ihn mit zwei Lagen gefetteten Papiers, welche man erst 5 Minuten vor dem Garwerden abnimmt, um ihm Farbe zu geben. Man gibt Compot, Salat oder Gemüse à la jardinière dazu.

Lammsschlägel.

Gebraten. Einen nett hergerichteten Schlägel wäscht man mit Milch und brät ihn gut gesalzen und bei fleissigem Begiessen mit Butter und Suppe ziemlich heiss. Man gibt französischen Salat oder feines Gemüse dazu.

Gefüllt. Einen untergriffenen Lammsschlägel oder die Hälfte eines kleinen Lammes füllt man wie die Brust mit Semmel- oder Reisfülle, der man Champignon und grüne Erbsen beimischt, und brät ihn mit Butter schön braun.

Mit Sardellen. Man gibt zu dem Saft eines gebratenen Schlägels fein geschnittene Petersilie, Sardellenbutter, Limonensaft und Schalen und einige Löffel sauren Rahm und kocht ihn damit eine Viertelstunde auf. Zuletzt sieht man den Saft und gibt ihn in einer Schale zu den mit Kipfelkartoffeln à la maître d'hôtel garnirten Braten.

Lammsschulter.

Zwei fleischige Schultern häutet man ab, löst die Knochen aus, wäscht sie in Milch, klopft sie gut und reibt sie mit einer Mischung von Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Pfeffer und Salz ein, dreht auch den Speck, womit man sie spickt, in den Kräutern und dünstet die Schultern langsam weich. Gibt ihnen Farbe und richtet den kurz eingekochten, geseihten, entfetteten Saft über das mit englischen Erbsen garnirte Fleisch an.

Liqueure.

Zur Bereitung von Liqueuren nimmt man eine grosse Flasche mit weiter Halsöffnung, in die man die zum Ausziehen bestimmten Ingredientien sammt dem passenden Branntwein gibt. Zum Ansetzen eignen sich: Kirschengeist, Slibowitz oder reiner Alkohol (95° Spiritus) für die kräftigeren Arten; Cognac und Arrack für Magenliqueure; Kornbranntwein, insbesondere echter Kontuschowka, für die feinen, süssen Liqueure. Ferner ist zu beobachten, dass man zu allen Geistarten Kräuter, Branntwein und Zucker gleichzeitig in die Flasche gibt und mitsammen abstehen lässt, da nichts gekocht wird. Zu Liqueuren mit Essenzen kommt die Essenz stets in den Alkohol und