gibt zierlich geschnittene weiße Rüben dazu und lässt dies alles zusammen zusgedeckt weichdünsten. Oder man dünstet das Schöpsene allein mit der passierten Sauce und garniert es dann mit in Zucker gedünsteten weißen Rüben.

737. Ungarisches Gollasch von Schöpsenfleisch mit Erdäpfeln. (Gulyas de mouton aux pommes de terre.)

Man schneidet das Schöpsensleisch in beliebig große, würselähnliche Stücke. In eine Casserolle gibt man dann etwas Fett oder Speck, sein geschnittene Zwiebel und Rocambole und läst dies rösten, worauf man das Fleisch mit etwas Kümmel, Salz, wenn man will, Gewürz und Paprika und etwas Suppe weichdünstet. Bevor jedoch das Gollasch noch vollkommen weich ist, gibt man würselig geschnittene, rohe Erdäpsel dazu, die man mit dem Fleisch dünstet; dann wird etwas Mehl in Milchrahm abgerührt, mit der Sauce aufgekocht, das Fett abgenommen und so alles gut gemengt angerichtet, auch kann gedünsteter Reis oder Nudeln dazu serviert werden. Man kann auch Paradiesssauce anstatt Rahm zu dem Saste rühren.

738. Steierifches Schöpfenes.

1 Rilo gut abgelegenes Schöpsensleisch von der Schulter oder Rippe schneidet man in beliedig große Stücke, gibt es in eine Casserolle, ½ Liter Wasser, ½ Liter Essig darüber (die Flüssigkeit muss über das Fleisch zusammen gehen) und lässt es zugedeckt dünsten, dis es haldweich ist. Unterdessen schneidet man 1 Stück mittlere gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und 1 Sellerie sein nudelig, gibt eine Prise Kümmel, etwas Majoran, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürzelken und 4 mittlere, geschälte, rohe Kartosseln, alles zusammen zu dem haldegedünsteten Schöpsenen, und läst es so zugedeckt fertigdünsten, dies weich ist, und gibt es mit dem Wurzelwerk zu Tisch. Wenn man will, gibt man 1 Stück Knoblauch mit dem Wurzelwerk hinein.

Lammfleisch.

739. Lammsfopf. (Tête d'agneau.)

Lammskopf und Füße werden, wie es bei dem Kalbskopf (Nr. 618) angegeben ist, geputzt, in Salzwasser weichgekocht und nochmals gereinigt. In eine Casserolle gibt man etwas Fett, Wurzelwerk und Zwiebel, gibt Kopf und Füße dazu, lässt es zugedeckt etwas rösten und gießt es hierauf mit der nöthigen Suppe auf; nach einiger Zeit, ungefähr ½ Stunde, gibt man das Herz und die Lunge dazu, und 10 Minuten vor dem gänzlichen Weichkochen die Leber. Wenn alles genügend weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es in beliebige Stücke und richtet diese auf einer Schüssel an. Mit dem Sud rührt man eine beliebige pikante Sauce ab, gießt sie über das angerichtete Fleisch und belegt den Rand der Schüssel mit ausgestochenem Butterteig.

740. Gebackener Lammstopf. (Tête d'agneau frite)

wird wie der gebackene Kalbskopf behandelt (Rr. 620).

741. Lammszunge (Langue d'agneau)

behandelt man wie die Kalbszunge (Nr. 624).

742. Lammsohr (Oreille d'agneau)

hat dieselbe Zubereitung, wie sie bei dem Kalbskopf angegeben ift (Mr. 619).

743. Gefüllte Lammsbruft (Poitrine d'agneau farcie) wird untergriffen und dann so wie die gefüllte Kalbsbruft behandelt (Nr. 707).

744. Glafierter Lammsichlägel. (Gigot d'agneau glacé.)

In eine Casserolle gibt man Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und die durch das Abhäuten des Schlägels entstandenen Abfälle, legt den gesalzenen und gespickten Schlägel mit der gespickten Seite nach oben hinein und läst ihn zugedeckt weichdünsten. Wenn der sich bildende Sast beinahe verdünstet ist, gießt man etwas Wein und Suppe dazu und läst es zugedeckt nochmals dünsten. Das Fleisch wird dann herausgenommen, in eine Pfanne gegeben, die Hälfte des abgeseihten Sudes darübergegossen und das Fleisch bei österem Begießen in der Röhre solange gebraten, die Gere eine gelbe Farbe angenommen hat. Das Fleisch bestreicht man dann mit ausgelöster Suppenglace, schneidet es in beliedige Stück, gibt diese wieder zusammengesügt auf eine Schüssel und gießt an der Seite Jus-Sauce dazu.

745. Lammsichlägel anderer Art. (Gigot d'agneau au jus.)

Champignons, Sardellen und grüne Petersilie werden sehr fein geschnitten und in Butter geröstet. Ein abgehäuteter, gesalzener Schlägel wird mit dem Gerösteten bestrichen, in eine Casserolle, worin sich Fett, Champignons, Wurzelwerf, Zwiebel und ganzes Gewürz besinden, gelegt und zugedeckt weichgedünstet. Nach ungefähr ½ Stunde gießt man rothen Wein und Suppe dazu und lässt das Fleisch zugedeckt nochmals dünsten. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in beliedige Stücke, richtet es auf einer Schüssel an, kocht den abgeseihten, entsetteten Sast mit aufgelöster Glace auf und gießt ihn über das angerichtete Fleisch.

746. Faichierte Lammsichulter. (Epaule d'agneau farcie.)

Wenn man das Schulterbein ausgelöst und den dadurch entstandenen leeren Raum mit Kalbsfasch gefüllt hat, wird die Schulter mit Spagat dressiert (d. h. zusammengenäht), in kaltes Wasser gegeben, zum Feuer gestellt und heiß werden gelassen. Das Fleisch wird dann herausgenommen, abermals in kaltes Wasser gegeben, mit einem Tuche abgetrocknet, eingesalzen, mit bleististbicken, halbsingerlangen Stücken Speck durchzogen und ferners wie der glasierte Lammsschlägel behandelt.

747. Gebratenes Lammfleisch. (Agneau rôti.)

Ein hiezu gewählter Schlägel oder Nücken wird gesalzen und 1 Stunde liegen gelassen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch mit etwas Pfeffer bestreut und auf Holzstücke oder Kochlössel in eine Bratpfanne so gegeben, dass die Haut nach oben zu liegen kommt, hierauf mit heißem Vett begossen und bei starker Hige ungefähr 3/4 bis 1 Stunde in der Nöhre gebraten. Wenn das Fleisch oben eine resche Kruste hat, wird es in beliebige Stücke geschnitten, in einer tiesen Schüssel wieder schwize wieder schwisse der Orangenkren serviert.

748. Beißabgesottenes Lammfleisch. (Agneau bouilli.)

In eine Casserolle gibt man gelbe Rüben, 1 Stück Porre, 1 Stück Petersstille, 1 kleines Stück Sellerie, alles sehr sein nudelartig geschnitten, dann gießt man 1 Liter siedendes Salzwasser mit $^{1}/_{4}$ Liter Essig dazu, und läst es mit 5 Sträußchen Thymian und 5 Körnern von jedem Gewürz, welches man in einem Organtinlappen zusammenbindet, kochen. Wenn das Wurzelwerk beinahe

weich ist, gibt man das in beliebige Stücke geschnittene Lammfleisch hinein und läst es zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man das Fleisch mit einem Backlöffel heraus, richtet es gehäuft auf einer Schüssel an, bestreut es mit etwas sein geschnittener, grüner Petersilie, Kerbelkraut und Vertram, und garniert es mit dem abgeseihten Wurzelwerk. 3 Eierdotter werden mit einigen Löffeln sauerem Rahm abgesprudelt, hierauf ½ Liter kochender Sud (vom Wurzelwerk) dazugegossen und in einer Saucière dem Fleische beigegeben.

749. Gebacenes Lammfleisch. (Agneau frit.)

Man nimmt gewöhnlich das Vordere von dem Lamme, nämlich die Brust und Schulter, schneidet es in 2 fingerbreite und 1 fingerlange Stück, salzt sie ein, läset sie \(^1/_4\) Stunde liegen, taucht sie in Mehl, dann in aufgeklopste, gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie auf beiden Seiten in singerhohem, sehr heißem Fett. Mittelst eines Backlösfels nimmt man sie heraus und legt sie einige Augenblicke auf Löschpapier. Hierauf richtet man sie zierlich auf einer Schüssel an, bedeckt sie mit gebackener, grüner Petersilie und gibt sie mit Salat oder seinem Gemüse zu Tisch.

750. Eingemachtes Lammsleisch mit Erbsen. (Fricassée d'agneau aux petits pois.)

In eine Casserolle gibt man 8 Deka Butter, nebst $^{1}/_{4}$ Liter seine Erbsen und das in beliebige Stücke geschnittene Lammfleisch und lässt es zugedeckt dünsten. Wenn die Erbsen weich sind, gibt man einige Löffel Mehl mit sein geschnittener grüner Petersilie dazu, gießt die nöthige Suppe darauf und lässt es solange dünsten, dis das Fleisch weich ist; dieses wird dann mit der Sauce auf einer Schüssel angerichtet und zu Tisch gegeben.

751. Eingemachtes Lammfleisch mit Champignons. (Fricassée d'agneau aux champignons.)

Ein Stück Lammfleisch schneibet man in beliebige Stücke, gibt diese in lauwarmes Wasser und läst sie $^{1}/_{4}$ Stunde darin liegen, damit sie eine weiße Farbe bekommen. In eine Casserolle gibt man etwas Butter, dünstet darin einige geputzte, seinblätterig geschnittene Champignons, gibt etwas sein geschnittene, grüne Petersilie dazu, staubt es mit einigen Lössell Mehl und gießt, nachdem dieses etwas geröstet ist, die nöthige Suppe daraus. Das aus dem Wasser genommene Fleisch wird abgetrocknet dazu gegeben, gut untereinanders gerührt, zugedeckt und weichgedünstet. Während des Dünstens muss das Fleisch öfters behutsam umgerührt werden. Wenn es gedünstet ist, wird das Fleisch auf eine Schüssel gegeben, der Sast entsettet und über das Fleisch passiert.

752. Lamms - Cotelettes nach Billeron. (Cotelettes d'agneau à la Villeroy.)

Man schneibet die Lamms-Cotelettes so zu, dass das Bein vom Fleisch frei ist, klopft sie mit dem Messerrücken und salzt sie. In eine flache Casserolle gibt man heiße Butter, legt die Cotelettes darauf, läst sie 1 Minute liegen, wendet sie um und läst sie hierauf wieder solange liegen, dis sie eine weiße Farbe haben. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Tuch. Nachdem die Cotelettes vollkommen ausgekühlt sind, taucht man sie in eine Fricasses sauce, legt sie nebeneinander auf eine Schüssel und stellt diese solange aufs Eis, die Cotelettes steif sind. Hierauf tunkt man sie in aufgeklopste, gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie in sehr heißem Fett. Man richtet sie dann rundlaufend auf einer Schüssel an, besteckt die Beine mit Papillotes, belegt die Wand der Schüssel mit Citronenspalten und gibt sie mit beliebigem Gemüse zu Tisch.

753. Lammfleisch am Spieß gebraten (Agneau rôti à la broche) wird ebenso wie das am Spieß gebratene Kalbsteisch bereitet (Nr. 671).

754. Naturgebratene Lamms-Cotelettes (Côtelettes d'agneau naturelles) die Zubereitung ist dieselbe, wie sie bei den Kalbscotelettes angegeben ist (Nr. 693).

755. Lamms-Cotelettes in Papier (Côtelettes d'agneau en papillotes) werden gleich den Kalbscotelettes (Nr. 695) in Papier bereitet.

756. Gebackene Lamms-Cotelettes. (Côtelettes d'agneau frites.)

Die zugeschnittenen Cotelettes werden mit dem Messerucken geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Gier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt, in sehr heißem Fett gebacken und mit einer pikanten Sauce oder feinem Gemüse zu Tisch gegeben.

Schweinfleisch.

757. Sauer gekochter Schweinskopf mit Aren. (Tête de cochon à la vinaigrette.)

Von einem rein geputten Schweinskopf wird das Fleisch in beliebigen Stücken herabgeschnitten und mit einem Stücke geschnittener Zwiebel, etwas Wurzelwerk und ein wenig Ruttelkraut in soviel Essig und Wasser gekocht, dass die Flüssigkeit über dem Fleische zusammengeht. (1/2 Liter Wasser und 1/4 Liter Essig.) Wenn man Salz und das nöthige Gewürz beigegeben hat und das Fleisch genügend weich ist, nimmt man es mit einem Backlöffel heraus, richtet es auf einer Schüssel rundlausend an, gibt in die Mitte geriebenen Kren und serviert es mit Essig und Öl.

758. Niederösterreichischer Schweinskopf [Gesulzter Schweinskopf]. (Tête de cochon à l'autrichienne.)

Ein rein geputzter Schweinskopf wird in $1^1/_2$ Liter Wasser, $1/_4$ Liter Essig mit 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk und einigen Sträußchen Kuttelkraut weichgekocht. Das Fleisch wird dann aus dem Sud genommen, in singerlange Stücke geschnitten und auf einer Schüssel angerichtet. Von dem Sud wird das Fett rein abgenommen, und das nöthige Salz und Pfesser beigemischt. Der Geschmack nuss angenehm sauer sein. Wenn man will, gibt man etwas zerdrückten Knoblauch dazu, oder seingeschnittene Rocambole und Schalotten, mischt dieses gut untereinander, gießt es über den gekochten, geschnittenen Schweinskopf und läst es so an einem kalten Ort stehen, bis es vollkommen steif ist. Man serviert es entweder mit der Schüssel, oder man schneidet es in beliebige Stücke und serviert es mit Essig und Öl. Anstatt Schweinskopf können auch Schweinsfüße hiezu verwendet werden.

759. Naturgebratener Schweinsschlägel. (Cuissot de porc roti naturel.)

Den Schlägel eines abgezogenen Schweines reibt man mit Salz, Rümmel, nach Belieben etwas Paprika (und wenn man will, zerdrücktem Knoblauch) ein. In eine Bratpfanne gibt man etwas Fett, legt den Schlägel darauf, überzieht das Fleisch mit zerlassenem Fett und brät es bei mäßiger Sitze unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft $1^{1}/_{2}$ bis 2 Stunden in der Röhre. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese auf eine Schüssel gelegt und der Saft in einer Saucière beigegeben. Der Saft kann nach Belieben gesäuert und das Fett abgenommen werden.