mit kleinen Holzspießchen zusammengesteckt, dann unter fleißigem Rütteln auf der Pfanne ringsum gebraten, die Rouladen mit grünem Gemüse zu Tisch gegeben. Beim Anrichten werden die Hölzchen herausgezogen.

Schöpsen- oder Hammelfleisch auf Wildbretart.

Hiezu wird das Fleisch wie Wildbret in Beize einige Tage mariniert, wie dieses gebraten, mit Wildsauce serviert und mit Butterteig oder Sonstigem wie Wildbret garniert (siehe näheres unter Wildbretbeizen, Wildbret und Wildsaucen S. 143).

Gedünstete Schöpsennieren.

Man schneide die gewaschenen Nieren der Länge nach recht dünn, lasse eine kleingeschnittene Zwiebel auf einer Casserolle mit Butter aufschäumen, lege die Nieren darein, gebe ein bisschen Kümmel und kleingeschnittene grüne Petersilie dazu und lasse sie ungesalzen weich dünsten; dann erst salze man sie, füge entweder Semmelbröseln oder Mehl hinzu, verrühre dieses mit den Nieren, drücke den Saft einer halben Citrone darein und lasse das Ganze noch ein wenig eindünsten.

Eingeschnittenes Schöpsenfleisch.

Wird auf die nämliche Art wie eingeschnittenes Kalbfleisch bereitet, nur kommt etwas Knoblauch statt der Schalotten dazu.

Lammfleisch (De l'agneau).

Gebratenes Lamm (Osterlamm).

Das gewaschene Lammfleisch wird gut gesalzen, einige Stunden zugedeckt und beim Braten mit Butter oder Schmalz und Suppe begossen. Es wird dazu der Rücken mit den Hinterfüßen wie einer vom Hasen hergerichtet, nämlich man hackt die Rippen auf beiden Seiten gleichmäßig ab, rollt das Bauchfleisch

gegen innen auf und befestigt es. Man gibt Salat zum Braten oder garniert ihn mit Erbsen, Gurken, Reis u. s. w.

Gebratener Lammsrücken.

Man nehme den Rücken von einem Lamm, wasche und salze ihn, bestreue ihn mit etwas Pfeffer, spicke ihn mit kleinen Stückchen geschnittenem Knoblauch, gebe den Braten in die Bratpfanne, lege ein gut mit Butter bestrichenes Papier darüber und brate ihn bei mäßiger Hitze $1^1/_2$ Stunden; $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten nehme man das Papier ab, beträufle das Fleisch mit Citronensaft und brate den Rücken noch, bis er eine schöne Farbe hat.

Lammsschlegel auf Holländer Art.

Man richte den Schlegel nach bekannter Art zum Braten vor, spicke ihn abwechselnd mit in Würfel geschnittenem Speck, gereinigten Sardellen, Champignons, gebe in eine Casserolle 1 Theil Rindsuppe, 1 Theil Wein, geschnittenes Wurzelwerk, lasse darin das Fleisch kurze Zeit dünsten, worauf man etwas Mehl daranstaubt, dünste das Fleisch vollkommen weich und seihe die Sauce durch ein Sieb über den Schlegel.

Lammsschlegel mit Gurken.

Man belege eine Casserolle mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, welches alles in Streifen geschnitten worden, Lorbeerblättern, Gewürznelken und etwas Salbei, gebe einen oder zwei schöne Lammsschlegel darein und gieße zu gleichen Theilen so viel Essig und Wasser darüber, dass das Fleisch damit bedeckt ist. Nachdem es weich gedünstet, lege man es heraus, schütte die Brühe von den Wurzeln herab und lasse sie goldbraun eingehen, dann staube man ein paar Kochlöffel voll Mehl darein, röste es braun und gieße es mit der Brühe auf. Indessen schäle man frische Gurken, schneide sie in halbfingerlange und ebenso dicke Stücke, nehme die Kerne rein heraus, dünste sie in Butter weich, passiere die Sauce darüber, lege den Schlegel darein und lasse ihn gut damit aufkochen.

Gefüllte Kalbsbrust mit Krebsschweiferln.

Man nimmt eine schöne Lammsbrust, wäscht sie sauber aus und löst oben die Haut los. Dann siedet man zwölf Krebse, löst sie aus den Schalen und macht aus letzteren Krebsbutter, weicht zwei abgeriebene Semmeln in Milch, treibt dann Krebsbutter ab, schlägt zwei Eier hinein und gibt sowohl die ausgedrückten Semmeln als die in Stückchen geschnittenen Krebsschweifchen mit etwas grüner Petersilie dazu, füllt die Brust damit, schließt sie gut zu und brät sie, mit Butter begossen, schön braun. Ebenso kann man auch mit der Kalbsbrust verfahren.

Gefüllte Lammsbrust (eingemacht) siehe Seite 132.

Eingemachte Lammsbrust mit Champignons oder frischen Pilzlingen siehe Seite 132.

Gefüllte Lammsbrust in Krebssauce siehe Seite 132.

Lammsbiegerl mit feiner Fülle.

Man untergreife, wasche und salze das Biegel wie in dem vorhergehenden Recepte, wasche zwei Kälberbries, siede sie im Salzwasser, schneide sie mit Krebsschweiferln, blanchiertem Spargel und Maurachen fein zusammen, treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, schlage drei Eier darein, gebe das Geschnittene, ein wenig Semmelbrösel, Salz und Citronenschalen dazu, menge alles gut durcheinander, fülle das Biegel damit, speile oder nähe es zu, bestreiche es mit Krebsbutter, gebe es in eine Bratpfanne mit etwas Rindsuppe und brate es unter öfterem Bestreichen mit Krebsbutter, bis es eine Farbe hat. Statt in der Pfanne kann es auch am Spieße gebraten werden; beim Anrichten gebe man noch einmal Krebsbutter darüber und garniere die Platte mit Petersilienkraut.

Gedünstetes Lammfleisch.

Man hacke das Fleisch in Stückchen, wasche und siede es in Salzwasser; dann nimmt man feingewiegte junge Küchenkräuter, gibt in eine Casserolle ein Stück Butter, läßt diese zerschleichen, gibt das Gewiegte und die Fleischstückchen dazu, gibt noch einige

Löffel Rindsuppe hinzu und läſst das Ganze $^1/_2$ Stunde dünsten. Nach dieser Zeit gibt man ein Stückchen in Mehl umgewendete Butter, das nöthige Salz, und soviel Rahm dazu, daſs die Sauce die richtige Dicke bekommt, und läſst sie jetzt mit dem Fleisch vollkommen weich dünsten.

Gedünstetes Lammfleisch mit Spargel.

In Stücke gehacktes Lammfleisch wird ausgewaschen, $^1/_2$ Stunde in Salzwasser gekocht, wobei ein Stückchen Butter zugesetzt wird, und fleißig abgeschäumt; man übersiede in Salzwasser geputzten Spargel, schneide ihn klein, gebe ihn zu dem Fleisch mit etwas Muscatblüte, noch ein Stück in Mehl umgewendete Butter, lasse jetzt alles zusammen weich kochen, sprudle zwei Eierdotter mit Rahm gut ab, rühre es darunter, lasse die Sauce nur aufwallen, aber nicht aufkochen, und richte sie an.

Lammfleisch mit Sardellen.

Man richte die Fleischstücke her wie vorhergehende, gebe in eine Casserolle ein Stück Butter, geschnittene Zwiebel, lasse diese anlaufen, überdünste das Fleisch darin, dann staube man das Fleisch mit 1 Löffel Mehl, gebe Wein und gute Rindsuppe dazu und lasse alles zusammen weich kochen. In einem Weidling treibt man ein Stück Butter flaumig ab, gibt feingeschnittene, vorher ausgelöste Sardellen mit grüner Petersilie, wie auch die feingeschnittenen Schalen von einer Citrone und deren Saft, rührt sechs Löffel Rahm darunter, gibt alles zu dem Fleisch dazu, läſst es noch gut aufkochen und richtet es an.

Lammfleisch mit Kapern.

In eine Casserolle gibt man Butter; ist diese geschmolzen, so gibt man das getheilte Fleisch mit Muscatblüte, Gewürznelken, einer ganzen geschälten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, Basilicum darein und lasse es unter öfterem Rütteln dünsten, aber nicht anbrennen; sollte zu wenig Saft sein, so gibt man etwas Rindsuppe nach, schneidet einen Löffel Kapern mit drei ausgelösten Sardellen fein zusammen, gibt in eine Casserolle ein Stückchen in Mehl umgewendete Butter, läſst diese gelb werden, gibt das Geschnittene hinein, röstet es darinnen, gießt ein wenig

Wein dazu, gibt eine Scheibe Citrone ohne Kern hinzu, läfst alles gut aufkochen, dann legt man das Fleisch in eine Schüssel, gibt den Saft von dem Fleisch in die Sauce, rührt diese um und seiht sie durch ein Sieb über das Fleisch.

Lammfleisch mit Spinat und Spargel.

Das Lammfleisch wird in Stücke gehauen, gut ausgewässert, ein wenig blanchiert, sauber geputzt und mit ganz wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stücke Butter und Salz zum Feuer gebracht. Es darf aber nicht mehr Wasser zugegossen werden, als sich herausdünstet, dann schäumt man es sauber ab und läfst es kochen; der Spinat wird in Wasser einmal aufgekocht und abgeseiht, rein ausgedrückt, ein paarmal durchgehackt und halb gar an das Lammfleisch gethan. Vom Spargel bricht man das Mürbe ab, schneidet es klein; derselbe wird auch einmal aufgekocht und mit dem Spinat zugleich dazu gegeben, mit einem Stück Butter in Mehl umgekehrt und mit Muscatblüte noch ein wenig durchgekocht; zuletzt werden ein paar Eierdotter mit Rahm abgesprudelt und damit abgerührt.

Gebratener Lammsrücken (lämmerner Hase).

Die beiden Schlegel werden, nachdem dieselben gut gewaschen, auseinandergebogen, ein Spieß durchgesteckt und mit Spänen befestigt, dann mit Salz bestreut, mit fetter Fleischbrühe begossen und bei hellem Feuer gebraten. Beim Anrichten wird etwas Brühe darüber gegeben.

Gebratene Lammsbrust.

Diese wird gewöhnlich gefüllt. Man weicht zu diesem Zwecke eine Semmel in Milch, läfst etwas feine grüne Petersilie in Butter anlaufen, gibt dieses über die gut ausgedrückte Semmel, verrührt alles recht gut, gibt zwei ganze Eier und einen Dotter dazu und füllt die Fülle in die gut untergriffene Brust, speilt die Öffnung zu und brät sie unter öfterem Begießen mit guter Fleischbrühe langsam. Wenn dieselbe gar gebraten, werden die Späne herausgezogen und etwas Brühe untergossen.

Gebratener Lammshase.

Man hacke von dem Lamm die Brust und die vorderen Biegel (Schultern) weg, der Rücken und Schlegel müssen beisammen bleiben wie bei den Waldhasen, wasche das Fleisch, häutle es ab, lege den Braten, wenn es die Zeit erlaubt, zwei Stunden in süße Milch, nehme ihn heraus und lasse die Milch ablaufen, dann salze man denselben ein, lasse ihn kurze Zeit im Salze liegen, gebe ihn in die Bratpfanne, wo man ihn durch und durch warm werden läßt. Inzwischen gibt man in eine Casserolle 14 Deka Butter, läßt darin drei Kochlöffel voll Mehl anlaufen, rührt darein soviel Obers, bis ein dicklicher Brei entsteht, mit dem der Lammshase bestrichen wird. Man brät ihn bei starker Hitze; hat die Kruste bereits etwas Farbe, so wird sie in kleinen Zwischenräumen vier- bis sechsmal mit Butter bestrichen und der fertige Braten mit einer feinen, süßen Sauce zu Tisch gebracht.

Gebackenes Lämmernes.

Dasselbe wird, nachdem es in Stücke gehauen, gut gewaschen, gesalzen, in Mehl umgekehrt, in abgeschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln gut bestreut und aus heißem Schmalz schnell schön gelbbraun gebacken. Zuletzt gibt man eine Handvoll grüner Petersilie in das Schmalz, läßt sie steif werden und gibt sie auf das zierlich auf eine Schüssel gerichtete Lammfleisch.

Kitz oder Bicklein

wird auf jede Art wie junges Lamm zubereitet; besonders gut schmeckt es gebacken oder gebraten oder in weißer Buttersauce mit Karfiolstücken. Ehe das Fleisch in die Buttersauce, die mit Karfiolbrühe aufgekocht wird, kommt, schneidet man es in zierliche Stücke, die mit etwas Salz und weißem Pfeffer auf Butter abgedämpft werden.

Lammshirn, Büngerl oder Beuscherl

werden wie jene vom Kalbe zubereitet und mit grünem Erbsenpürée oder Spargelspitzen zu Tisch gegeben.

Gebratene Lammsköpfe.

Dieselben werden, nachdem sie mitten auseinander gespalten, gut gereinigt und gewaschen, mit Bindfaden wieder zusammengebunden und in Fleischbrühe gekocht, dann abgekühlt und die Bindfaden herabgelöst; dann wird das Hirn herausgenommen, mit Salz, etwas fein gehackter grüner Petersilie und Pfeffer vermischt wieder hineingefüllt, und eine Scheibe Semmel vorgesteckt. Nun mache man Butter oder gutes Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, lege die Köpfe darein und kehre sie um, bestreue sie mit Semmelbröseln und lasse sie schön braun braten.

Gebackene Lammsköpfe (Têtes d'agneaux frites).

Nachdem dieselben den vorigen gleich zubereitet, werden sie in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut und aus dem Schmalze gelbbraun gebacken.

Das Wildbret.

Alle jagdbaren, im Walde und auf der Flur im Zustande der natürlichen Freiheit lebenden Thiere werden Wild genannt. Man unterscheidet Rothwild, Kleinwild und Schwarzwild.

Zu dem Rothwild, auch Edelwild genannt, zählt der Hirsch, das Reh, die Gemse ꝛc. Zu dem Kleinwild oder niederen Wild gehören Hasen, wilde Kaninchen, sowie alles wilde Federvieh. Zum Schwarzwild wird das Wildschwein oder der Eber gerechnet.

Wildbret nennt man das Fleisch des Wildes, wenn es in zubereitetem Zustande auf den Tisch kommt. Das Wildbret bildet ein gesundes, kräftiges und nahrhaftes Fleisch von leichter Verdaulichkeit. Unter den Händen einer verständigen Köchin kann das Wildbret auf mannigfache Weise zubereitet werden und eine jede derselben wird eine vortreffliche Mahlzeit liefern. Ganz besonders delicate Gerichte liefert das Federwild. Unter diesem nimmt der Fasan den Vorrang ein, dann folgt das Birkhuhn, das Haselhuhn, das Schneehuhn, die Schnepfe, die Wildente, das Rebhuhn, die Wildgans, sowie die Wachtel und die Lerche.