

dem Anrichten etwas Parmesanfäs dazu geben und das Geschlinge noch einigemale damit umrühren.

25. Lungenmus.

Man hackt in Salzwasser abgekochte Kalbslunge mit Citronenschale, einer kleinen Zwiebel und Petersilie klein, dämpft sie eine Weile in zerlassener Butter, giebt Salz, Muskatnuß, 1 Eßlöffel voll Fleischbrühe, 1 mit Weinessig und einem Eßlöffel voll Mehl abgerührtes Eigelb dazu und läßt Alles miteinander noch ein wenig anziehen. Man kann es beim Anrichten mit in fingerlange Streifen geschnittenem, beliebig abgekochtem Kalbsherz garnieren.

Schöpfen-, Hammel-, Schaf-, Lamm-, Ziegenfleisch.

1. Schöpfenkeule, gebratener Hammelschlegel.

Man hängt die Keule 1—2 Tage in kalte Zugluft auf, damit sie mürbe wird, dann klopft man sie tüchtig, haut den langen Knochen kurz ab, spickt sie mit Speckstreifen, salzt sie und läßt sie mit Butter, etwas Zwiebeln oder Schalotten im heißen Ofen unter fleißigem Begießen und zeitweiligem Zugießen von etwas Fleischbrühe oder Wasser schön gelb und gar werden. Man kann den Schlegel vor dem Braten auch mit Wasser und etwas Zwiebeln gut zugedeckt halb weich schmoren; ebenso kann man ihn mit in Salbei gewickelten Knoblauch durchziehen, oder während des Bratens mit geriebenem und halbgestoßenem Schwarzbrot bestreuen. Auf die nämliche Weise werden die Schlegel der jungen Ziegen gebraten.