

### Hammels-Rippen in einer Sauce.

Man klopft die Hammels-Rippen stark, schabt sie mit einem Messer sauber ab, kehrt sie in Muttschel-Mehl, Salz, Pfeffer und Nägelein um, zerläßt in einem breiten Geschirr Butter, und bratet die Rippen auf beyden Seiten gelb darin, schneidet eine Zwiebel, ein paar Stücklein Knoblauch, eine halbe Zitrone nebst Mark und Schale klein, nimmt das Fett von den Rippen ab, das Geschnittene an das Fleisch, läßt es ein wenig dämpfen, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Lorbeerblatt daran, deckt das Fleisch zu, und kocht es langsam auf Kohlen. Wenn es weich ist, und noch zu viel Fett hat, so wird solches abgeschöpft, und dann angerichtet. Auf die nehmliche Art können auch Kalbs-Rippen zubereitet werden.

### Hammelfleisch in einer Kümmel-Sauce.

Hiezu ist ein Stück von der Brust oder Rippen das beste. Zu 2 bis 3 Pfund nimmt man so viel Kümmel, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, thut das Fleisch nebst dem Kümmel in eine Kastrol oder Kachel, halb Wasser und halb Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie, Muskat, ein wenig Pfeffer und ein paar Zitronen-Rädlein dazu. Wenn das Fleisch halb weich ist, wird das Fett davon abgeschöpft, ein kleiner Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter verknüttet, an das Fleisch gerührt, und dasselbe vollends ganz weich gekocht. Ist es bey'm Anrichten noch zu fett, so wird das Fett abgeschöpft, auch kann die Sauce mit 2 Eyer gelb abgezogen werden.

(18)

Kbflerin Kochbuch I. 1.