

Hammels-Rippen.

Diese sind viel härter und zäher, als andere Rippen. Auf dem Rost sind sie noch am besten zu braten, in der Kachel hingegen muß man immer ein wenig Wasser daran gießen, und die Kachel zugedeckt lassen, bis sie mürb, doch ohne Sauce gelb werden, und saftig bleiben. Sie können dann auf jedes Gemüß gelegt, und sonst wie alle Rippen gemacht werden.

Grillirter (gerösteter) Braten zum Gemüß zu geben.

Von Hammels- oder Kalbs-Braten werden Stücklein geschnitten, so wie es der Braten erlaubt, dieselben mit zerlassener Butter bestrichen, mit Nutschel-Mehl, Pfeffer und Salz gestreut, und auf dem Rost gelb gebraten. Sie können zu jedem Gemüße gegeben werden. — Von übriggelassenem Reh- oder Schweins-Braten schneidet man ebenfalls Stücklein, und röstet sie auf die nämliche Art. Sie sind hauptsächlich gut zu Sauer- und Bayerisch-Kraut.

Anmerkung. Weil von einem Rehschlegel oder Ziemer öfters nur so viel Fleisch übrig bleibt, daß es weder zum Grilliren (auf dem Rost braten) noch zu einem Ragout tauglich ist, so verfertigt man es als einen Hachis (Haschi), schneidet es rein von den Knochen ab, und zu ganz kleinen Bröcklein, hackt etwas Zitronenschalen, eine Zwiebel, ein wenig Speck, und einen Eßlöffel Kappern zusammen, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, nimmt das geschnittene Wildbret dazu, ein wenig Pfeffer und Nägelein darein, und verdünnet den Hachis mit Fleischbrühe. Hat man Bratenbrühe, so wird sie dazu genommen. Der Hachis kann immer als eine Zwischenplatte gegeben, und mit gebacknem Brod belegt werden, dessen Verfertigung unter den Zulagen besonders beschrieben ist.