



Pastinaken und gelbe Rüben mit Hammelfleisch

Dieses Schafsgericht stammt aus dem Rezeptbuch Wackernagel von 1840. Das Fleisch wird zuerst in Wasser und Salz gekocht. Man nimmt aber kein anderes Fleisch als das vom Nierenstück. Während dem Kochen wird eine feine zerschnittene Zwiebel dazu getan.



"Wenn das Fleisch halb gut ist, werden Pastinaken und gelbe Rüben zerschnitten roh darein geworfen, eine kleine Hand voll Mehl darüber gesprengt, Pfeffer, Salz und ein wenig fein geschnittene Petersilie daran getan, wohl zugedeckt und eingekocht. Das Fleisch muss aber noch, ehe es aufgetragen wird, auf den Rost über glühende Kohlen vom Holz gelegt werden."