

## 6. Gebratene Hirschkeule.

Man nimmt 5 Pfund Hirschkeule, häutet sie gut, reibt sie mit Salz ein und spickt sie zierlich, salzt sie und legt sie in eine passende Bratpfanne, begießt sie mit ½ Pfund vorher zerlassener, bräunlicher Butter, schiebt die Keule in den geheizten Bratofen und brät nun das Fleisch unter fleißigem Begießen 2 Stunden. Indeß hat man alle kleinen Abfälle gut ausgekocht und verwendet diese Brühe in der letzten Stunde zum Nachgießen. – Die Sauce wird mit 1 Theelöffel  
5 in dicker saurer Sahne verquirltem Kartoffelmehl verdickt. Der Hirsch hat März und April Schonzeit.

*(90 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap245.html>*