

5. Lamnbraten wie Wild.

2 Tage bevor man die Keule einlegen will, thut man in 1 Glas Rotwein einige gestoßene Wacholderbeeren, Gewürz, Pfeffer, gehackten Thymian, Schnittlauch und Portulak, sowie 2 geriebene Zwiebeln, füllt dies in ein Fläschchen und stellt es verkorkt weg. Am andern Tage giebt man die Weinessenz durch ein Sieb und reibt den Braten so oft mit ihr ein, bis sie verbraucht ist. Die gespickte Keule wird in reichlich zerlassener, gelbbrauner Butter 1 bis 1 ½ Stunden
5 gebraten. Man verrührt die Sauce mit Kartoffelmehl, fügt 1 Glas Rotwein, 1 Tasse Wasser und 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu und reicht sie neben dem Braten.

(100 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap226.html>