

### 3. Geschmorte Hammelkeule.

Eine 5–6 Pfund schwere Hammelkeule wird gewaschen und mit einer Holzkeule stark geklopft, wodurch sie mürber wird, dann mit einem Messer Einschnitte in die Haut gemacht und Schalotten hineingesteckt, das Fett abgeschnitten, auf den Boden einer Kasserolle gelegt und die Hammelkeule darauf. Nachdem grob gestoßenes Gewürz, etwa 6 Körner, 6 Pfefferkörner, und auch einige Nelken, 1 Stückchen Citronenschale, 2 Zwiebeln und Salz hinzugethan sind, 5 läßt man die Keule in so vielem Wasser, daß sie eben damit bedeckt ist, langsam schmoren und deckt sie gut zu. Nach drei Stunden nimmt man den Deckel ab, damit sie mehr einkocht, und läßt sie dann auf beiden Seiten braun werden und die Sauce ganz sämig einschmoren. Man richtet die Keule gern mit Gurken an, die man geschält, entkörnt und in Scheiben geschnitten in der Sauce mitkochen ließ.

*(133 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap224.html>*