

4. Lammbraten.

Die Keule eines jungen Lammes ist sehr zart und wohlschmeckend. Man häutet, spickt und salzt sie und brät sie rasch in reichlich Butter knapp 1 Stunde, wobei man gelegentlich etwas kochendes Wasser angießt. – Man nimmt den Braten darauf heraus, verkocht die Sauce mit Kartoffelmehl und giebt sie zu dem Braten, der gern mit Gurkensalat serviert wird. Eine kleine Lammkeule wird etwa 3 Pfund wiegen. Man kann auch das ganze Hinterviertel des Lammes
5 braten.

(74 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap225.html>