

Ein Holbraten.

clxix. Hack kalbfleisch also / hack das brät gar klein / thū es in ein Mörser / und schlag ayr dotter darein / ein wenig schön meel / gewürtz in dem Mörser ab mit saltz / stoß unter einander / behalt es / deß weiß/ unnd kloppfs auff halb / unnd mach ein breyten spieß / den bick raum / nim̄ dz fleisch auß dem mörser / bestreich den spieß mit dem ayer klar / netz die hend darein / schlag das fleisch wol umb unnd umb / umb den spieß /gar wol / lang in einer dick / oben trucks wol mit nasser hand / als lang der braten ist / leg in zum fewr / des erste kleine kolen / un̄ sittlich / wend jn zum fewr / darnach je lenger rösch kolen / begeuß jhn mit altem Speck / zerlassen / oder milch schmaltz / du magst auch in das gehackt brät Speck oder schmaltz nemen / so seüch jn hinwider / brats schön ohn unterlaß / schneid lange schnitlein / schneid Ingberstüpp darein / stich darein mit einem höltzlein / nimb fleischbrū / die gilb schön / thū darein schmaltz / und hitz das in einer pfannen / begeuß den braten darmit / so bleibt er lind.

Staindl empfiehlt Kalbshack, das sicherlich am delikatesten ist, jedoch kann man problemlos mit gemischtem Hackfleisch arbeiten. Ein heutiges Grundrezept für Hackfleischteig:

400 g Hackfleisch, 1 alte Semmel, 1 Ei. Salz, Majoran, Pfeffer und Thymian zum Würzen.

Staindl verwendet nur den Dotter! Das Eiweiß wird aufgehoben und in einer separaten Schüssel *leicht* aufgeschlagen. Eischnee soll keinesfalls entstehen, lediglich soll das Eiweiß nicht kompakt sein, da die Bratenspieße (es empfehlen sich „breite“ Spieße oder hölzerne Spieße, die das Wenden erleichtern!) mit dem Eiweiß eingerieben werden, das Fleisch bleibt so besser haften und man wird keine Probleme beim Wenden haben. Die Hände mit dem flüssigen Eiweiß benetzen und das Fleisch um den Spieß formen und gut zusammenpressen.

Auf den Rost legen und regelmäßig wenden, bis sie gar sind.

Üppig geht es nun zu: es wird empfohlen, die Spieße immer wieder mit zerlassenem Speck, Schmalz oder Sahne zu begießen. Geschmacklich ist das sicherlich interessant, das Fleisch wird auch schön saftig und nicht trocken, jedoch sollte man sich klar darüber sein: Magerkost ist das nicht!

Interessant nun Staindls Serviervorschlag: Fleischbrühe mit geraspelten Ingwer gelb färben, etwas Fett dazu (Schmalz natürlich bei Staindl!), erhitzen und über die Fleischspieße gießen.

Guten Appetit!