

## Recepten met schapenvlees, ofwel lamsvlees, anno 1873

***Schapenbout of ruggestuk in marinade.*** Het vet en de huid worden van het vleesch afgenomen, dat goed geklopt en in eene vloot gelegd wordt, met eene goede hoeveelheid chalotten of kleine uijen, nagelen, heele peper en *bouquet garni*, benevens, eene flesch azijn. Indien men eene flesch rooden wijn heeft, die troebel is, of eenigzins verschaald, kan men er die bijgieten, ten einde eene wildkleur aan het vleesch te geven. In deze [69]marinade laat men het stuk acht dagen liggen, keert het iederen ochtend om, en begiet het er driemaal daags mede. Daarop wordt de bout gelardeerd en in de braadpan gelegd, waarin men spek en boter heeft warm gemaakt, om op beide zijden geel te braden. Dan giet men er langzamerhand de marinade bij, maar als de azijn zeer scherp is, verzacht men dien met een weinig kokend water, en onder gestadig bedruipen laat men het vleesch gaar worden, waartoe ruim 2½ uur wordt vereischt. Gedurende het laatste half uur giet men er twee kopjes melk in, laat de pan open, en giet bij het opdoen de saus door eene zeef. Men legt gebakken aardappelen rondom het vleesch op den schotel.

***Schapenbout op gewone wijze.*** Men bestrooit het vleesch met wat zout, legt het in kokende boter en spek, laat het daarin eene lichte kleur krijgen, en giet er dan 3 deelen kokend water tegen één deel azijn over. Daarbij voegt men chalotten, laurierbladen, nagelen, peper, dragon en een bord vol gesnipperde, versche augurken. De bout wordt onder gedurig bedruipen, maar in eene gesloten pan, gedurende drie uren gebraden. Als men geen azijn gebruikt, kan men op het laatst een paar kopjes melk in de saus gieten, maar anders roert men er een lepel mosterd door, en dient dit geregt met uijesaus.

***Lamsgebraad als rheeveleesch.*** Het ruggestuk van een jong lam wordt van het vel ontdaan, en dan aan alle zijden goed ingewreven met het volgende, dat zeer fijn gehakt en goed door elkaar gemengd moet zijn: chalotten, dragon, mariolein, rozemarijn, 2 à 3 laurierbladen, thijm, peper, nagelen, zout en 4 à 5 gekneusde jeneverbessen. Men giet er vervolgens half azijn en half rooden wijn op, en laat het 4 dagen daarin staan, het dagelijks omkeerende en dikwijls bedruipende. Dan wordt het gelardeerd en gebraden; gedurende het eerste uur giet men tusschenbeiden een half kopje kokend water in de pan, maar later doet men er melk bij, en laat het op een gematigden oven gaar worden.

**Ragout van lamsvleesch.** Het vleesch wordt in kleine [70]stukken gesneden, in kokend water met zout gelegd, geschuimd en ruim half gaar gekookt, met bijvoeging van laurierbladen, heele peper, nagelen, uijen en, als men den smaak aangenaam vindt, van een bosje venkel (hiervan echter niet te veel). Dan wordt het vet van het nat afgeschept, en dit laatste door eene zeef gegoten. Men roert er vervolgens wat gebruind meel door, voegt er eenige kleine Sint Jans uijen, ingemaakte augurken en citroenschijven (vooral zonder pitten) bij; dan legt men ook het vleesch weder in de pan en stooft het zoolang tot het goed gaar is; de stukjes moeten echter in hun geheel blijven.



<http://www.ruimbegrip.nl/schapekoppen-dordrecht-waarom-worden-dordtenaren-schapekoppen-genoemd/>