

Die heimatliche Kochecke!

Gefülltes Lamm-Bauchnetz / Drob de miel oder Tschighir (türkisch)

Zutaten:

500 gr Innereien: Herz, Leber, Lunge, Nieren (Innereien eines Lammes),
2-3 Eier,
1 Scheibe Weißbrot (oder 1 Brötchen),
1 Eßl. Schmand,
je 1 Eßl. gehackten Dill und Petersilie,
4 grüne Zwiebelchen,
Salz, Pfeffer,
1 Eßl. Schmalz oder entsprechend Öl,
Milch zum Einweichen der Brotscheibe.

Die Innereien werden in kleine Würfel oder feine Streifen geschnitten, auch durch den Wolf mit grobem Sieb gelassen. In mancher Küche ließ man die Innereien auch einmal in kochendem Wasser aufwallen, dann schneiden. Eier, die in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Weißbrotscheibe, Salz, Pfeffer, Schmand, gehacktes Grünzeug und grüne Zwiebelchen hinzufügen, gut vermengen und pikant abschmecken. Das Lamm-Bauchnetz wird in einigen Wassern gut gewaschen, über einen mit Fett ausgeschmierten, runden Bräter gespreitet, sodaß er über den Topfrand hängt, die Füllmasse hinein getan, mit einem Löffel glattgestrichen, das Netz von allen Seiten darüberschlagen, den Löffel Schmalz daraufgelegt und zugedeckt ins Backrohr geschoben. Ab und zu etwas Wasser daran gießen und braun werden lassen. Das gefüllte Lamm-Bauchnetz hat keine Soße. Es wird mit Lammbraaten serviert. Auf eine runde Platte legen und erst auf dem Tisch in dicke Scheiben schneiden.

Hat man kein Lammnetz, wird das Drob de miel oder Tschighir in Teig gehüllt: Aus 2 Eier, 150 gr. Mehl und 1 Eßl. Butter oder anderes Fett einen gut durchgewalkten und fein ausgewellten Teig herstellen und verfahren wie bei Lammnetz.

Gerlinde Stiller

Zu „Drop de miel“ gibt es einen deutschen Wikipediaeintrag [Drob de miel](#). Hier wird erwähnt, dass es traditionell zu Ostern serviert wird.