

Schöps-Biertel gedämpft. Quartier de mouton braisé.

Ein Viertel mit dem ganzen oder auch nur halben Nierenstück wird zwischen zwei weiße Tücher gelegt, und der Stoß auf beiden Seiten mit dem flachen Hackmesser geschlagen, aber behutsam, daß nicht Risse entstehen; dann abgewaschen und mit Salz eingerieben, wie vorhergehend in eine Dampfwanne eingesetzt und gedämpft; nach einer Stunde kann man die obere Seite unten legen, nach ein und einer halben Stunde aber, ehe das Fleisch noch weich ist, behutsam wieder umkehren; auch darf man das Viertel ja nicht zu weich werden lassen, weil sonst das Fleisch sich von den Knochen trennt und das Stück unansehnlich wird; es wird nachher gut glasürt, etwas von seinem Saß darunter gegossen, mit Erdäpfeln, oder mit gedämpften Lattichen und Möhren dazwischen, bekränzt, und sein übriger Saft mit brauner Sose verdickt, daneben gegeben. Zu den Erdäpfeln kann man auch eine Robert-Sose beisetzen. So kann man auch weiße Bohnen, Gurken-Ragu und mehr dergleichen darunter anrichten.

Schöps=Keule oder Stoß auf englische Art. Gigot de mouton à l'Anglaise.

Man nimmt eine schöne runde Schöps=Keule, haut das Knie an der Hesse weg und schneidet die Nerve ab, schlägt sie zwischen Tüchern behutsam mit dem flachen Hackmesser, steckt sie in eine Dampfwanne oder Kasserol mit kochendem Wasser, läßt sie kochen, verschaumt, thut Salz und zehn bis zwölf abgedrehte Möhren und eben so viel weiße Rüben hinzu, und läßt sie ohne Aufhören ein und eine halbe Stunde kochen; man kann sie unterdessen ein Mal mit dem Rührlöffel umkehren; dann angerichtet, die Möhren und Rüben darum gelegt und eine Butter-Sose daneben gegeben. Auch kann man ein Weißrübenmus mit Rahm dazu anrichten.

Schöps=Stoß gebraten. Gigot de mouton à la broche.

Der Stoß muß sehr altschlachten seyn. Er wird mürbe geschlagen, von guter Form und Gleichgewicht an den Spieß gesteckt, übersalzen, und ohngefähr ein und eine halbe, bis sieben Viertelstunden gebraten. Um den Knochen wird ein zierlich geschnittenes Papier gewunden und darunter wird ein wenig kräftiger Fleischsaft gegeben.

Bürgerlich wird der Stoß in eine Bratpfanne über hölzerne Kiegel gelegt, wenig Wasser darauf gegossen, so daß das Fleisch davon nicht berührt wird, die Feuchtigkeit auch in der Art unter-