

auch mit kleinen Möhren, weißen Rüben, Linsenmus oder dergleichen gegeben.

Schöps-Rippen oder Rippchen natürlich geröstet. Côtelettes de mouton au naturel, grillées.

Die Schöps-Rippen werden so wie die Kalbs-Rippen vorbereitet, mit dem flachen Hackmesser bis auf einen halben Finger dünne geschlagen, aber durchaus keine gehackt, schön zugerundet und alle von gleicher Größe; mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in zerlassne Butter getaucht und auf den Rost gelegt. Vor dem Anrichten werden sie auf guter Kohlenglut schnell auf beiden Seiten gebraten; in vier Minuten können sie gut seyn; sie müssen sich durchaus fest anfühlen, dürfen aber ja nicht austrocknen; dann im Kranz angerichtet und ein starker Fleischsaft darunter gegeben. Auch kann man ein Erdäpfelmus mit Rahm in ihre Mitte anrichten.

Eine nothwendige Bedingniß ist: daß das Fleisch dazu stets altschlachten sey.

Schöps-Rippchen panirt geröstet. Côtelettes de mouton panées, grillées.

Die vorhergehend zubereiteten Rippchen werden, nachdem sie in Butter getaucht sind, in feinen, frischen, weißen Semmelbröseln umgewendet und damit gut belegt; dann auf dem Rost zu schöner Farbe gebraten, und ein wenig starker Fleischsaft darunter gegeben.

Schöps-Rippchen geschwungen. Côtelettes de mouton sautées, ou à la minute.

Die wie vorhergehend bereiteten Rippchen werden in ein mit Butter bestrichenen, flaches Kasserol gelegt, Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut, zerlassne klare Butter darüber gegossen, und mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Vor dem Anrichten werden sie auf gute Kohlenglut gesetzt, öfter umgewendet und gebraten bis sie veste sind, ohne daß sie Farbe nehmen; dann die Butter abgegossen, verdünnte Glasur dazu gegeben und auf dem Feuer geschwenkt, daß sie sich gut glasiren, und im Kranz angerichtet; die Glasur wird mit ein wenig Consommee losgelöst, Nußgroß recht frische Butter darunter legirt und in ihre Mitte gegossen; auch kann man eine Spanische- oder Italiensche Sose mit Glasur verstärkt, desgleichen Ragus, Muser, kleine Möhren, Endivien, Sauerampf, gemischtes Gemüs &c. &c. in ihre Mitte geben.