

Gedämpfte Schöps-Rippchen mit weißen Zwiebelmus.
Côtelettes de mouton à la soubise.

Die Rippchen hierzu werden etwas stärker im Fleisch geschnitten und etwas dicker als die vorhergehenden gelassen; mit kurzen, mittelstarken Speckschnitten, und, nach Belieben auch zur Hälfte mit schön rothen Schinken durchzogen und mit Salz bestreut; Butter heiß gemacht und die Rippchen darinne auf beiden Seiten gebraten, bis sie durchaus steif sind; dann auf eine flache Schüssel heraus gelegt, eine andre der Art darüber gesetzt, beschwert und kalt werden lassen; hernach nochmals alle gleich groß, und gleich dick und nett zugeschnitten, ein Kasserol mit den Fleischabfällen vom Schöps und Kalbfleischschnitten, vier Möhren, vier Wurzeln, zwei Zwiebeln, zwei Gewürznägeln und etwas ganzen Pfeffer belegt, die Rippchen darauf gereiht, mit Consommee oder Fleischbrühe begossen, so daß sie beinahe darinne baden, mit Speckplatten und dann mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, angekocht, zugedeckt, und Kohlen unten und oben, ohngefähr zwei Stunden fortgedämpft; dann heraus in ein flaches Kasserol gelegt, der Saß durch ein feines Sieb darauf gegossen und mit dem Papier überdeckt. Vor dem Anrichten rein abgefettet, der Saß schnell zu Glasur darauf eingekocht, und so die Rippen von beiden Seiten glasirt, im Kranz angerichtet und ein weißes Zwiebelmus in ihre Mitte gegeben.

Schöps-Rippchen gedämpft mit kleinen Möhren. Côtelettes de mouton aux petites racines.

Die Rippchen werden wie vorhergehend zubereitet und angerichtet, und in ihre Mitte werden Möhrchen, in natürlicher oder Olivenforme, gehäuft. Zu mehrerer Verzierung kann zwischen jedes Rippchen eine Scheibe dunkle Möhre, lang Birnförmig geschnitten, gelegt werden; und so kann man dann auch ein Stagu von Gurken, von weißen Rüben u. m. d. in ihre Mitte geben.

Schöps-Rippchen gedämpft mit Lattich. Côtelettes de mouton aux laitues.

Es wird ganzer Lattich gedämpft, dann auf ein Tuch heraus zum Abtropfen gelegt und glasirt; hernach werden die, wie vorhergehend, gedämpften Rippchen mit dem Lattich zwischen einander im Kranz angerichtet und in ihre Mitte eine eingekochte Spanische Sose, worunter Nußgroß recht gute Butter legirt worden ist, gegeben.