

Schöps-Rippchen gedämpft mit Pökelzunge. Côtelettes de mouton à l'ecarlate.

Die Rippchen werden wie vorgehend gedämpft und glasirt; Pökelzunge lang herzförmig geschnitten, in etwas Fleischbrühe gewärmt und glasirt; beide werden dann zwischen einander kronenförmig angerichtet, und in ihre Mitte wird eine kräftige braune Sose gegeben.

Schöps-Rippchen in Papierwickeln. Côtelettes de mouton à la Maintenon.

Die Rippchen werden wie die vorhergehenden gedämpft, dann herausgehoben, abtropfen gelassen, mit legirten Kräutern übergossen, in Papier gewickelt, und auf dem Rost gebraten, (m. s. Kalbsrippchen in Papierwickeln).

Schöps-Rippchen panirt in Butter gebraten. Côtelettes de mouton panées à l'Allemande.

Nachdem die Rippchen zum Rösten vorbereitet sind, werden sie erst in zerschlagenem Ei und dann in Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt; darauf wird Butter heiß gemacht, die Rippen darein gelegt und auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten.

Schöpsrippen-Stück gespickt. Carré de mouton piqué ou en fricandeau.

Das Schöpsrippen-Stück wird schön viereckig gehauen, der Rückgrat gut weggehakt, ohne das Fleisch zu versehren, die Haut mit dem Nerven glatt weggeschält, und fein gespickt; dann mit den Abfällen und einigen Schnitten Kalbfleisch ein ovales Kasserol belegt, das Rückchen darauf gesetzt, gesalzen, Möhren, Wurzeln, Zwiebeln, zwei Gewürznägeln, Pfefferkörner und ein halbes Lorbeerblatt dazu gefügt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bedeckt, und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft; dann heraus genommen, die dünne Haut von den Rippen geschält, glasirt und auf Endivien, Sauerampf, Spinat und dergleichen angerichtet.

Schöpsfleisch mit weißen Rüben, bürgerlich. Haricot de mouton à la Bourgeoise.

Etwa vier Pfund Schöpsbrust, Rücken, Schulter oder Hals werden in hübsche Stückchen geschnitten, ein Stück Butter heiß gemacht, das Fleisch darein gelegt und auf ziemlichem Feuer gebraten, bis daß es eine schöne gelbe Farbe hat; dann das Fett abgegossen und weiße Rüben, welche in Stäbchen, oder oliven-