

Lamms-Rippchen mit Aufleg-Sose. Côtelettes d'agneau  
à la sauce à hatelet.

Die Rippchen werden wie die vorhergehenden bereitet und in der Butter auf beiden Seiten steif gemacht, dann herausgenommen, zugedeckt und kalt gestellt; hernach werden sie nochmals beschnitten, mit einer Aufleg-Sose überstrichen und in feinen Semmelbröseln umgewendet, darauf in zerlassene, laue Butter getaucht, wieder in Semmel umgewendet und gut damit belegt, auch in gute Forme gerichtet und auf eine flache Schüssel gereiht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden diese Rippchen auf einen mit Speck bestrichenen Rost auf sanfte Kohlenglut gesetzt, auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten und dabei wohl in Acht genommen; kronförmig angerichtet und in ihre Mitte eine italienische Sose gegeben.

Lamms-Rippchen panirt englisch. Côtelettes d'agneau  
panées à l'Anglaise.

Man läßt die vorbereiteten Rippchen wie die vorhergehenden auf beiden Seiten anziehen, und nimmt sie dann heraus; die Butter, wenn sie verkühlt ist, wird mit Eierdottern legirt, die Rippchen darinne umgewendet, mit Semmelbröseln gut belegt und auf einen Rost gereiht. Vor dem Anrichten werden sie bei sanfter Kohlenglut, auf beiden Seiten, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und trocken, oder ein Fleischsaft darunter gegeben.

Lamms-Rippchen panirt in Butter gebraten. Côtelettes  
d'agneau panées à l'Allemande.

Werden ganz wie die Schöps-Rippchen dieser Art bereitet.

Lamms-Rippchen nach dem Marschall. Côtelettes  
d'agneau à la Maréchal.

Die zubereiteten Rippchen werden, roh, mit einer dick einge-  
kochten und stark legirten weißen Sose, welche gallern muß, über-  
strichen und in Semmel umgewendet; ein Viertelpfund Butter  
wird leicht zerlassen und mit acht Eierdottern legirt, darein werden  
die Rippchen dann getaucht und darauf wieder in Semmel umge-  
wendet, dieses auch nochmals wiederholt, und dabei auf schöne  
Form gesehen. Vor dem Anrichten werden sie auf einen, mit  
Speck bestrichenen, Rost gelegt, auf sanfter Kohlenglut, und mit  
aller Achtsamkeit, zu schöner Farbe gebraten; kronförmig angerich-  
tet und in ihre Mitte ein Fleischsaft gegeben.