

Schöpfenfleisch zu braten. Das zu bratende Fleisch muß recht gut geklopft und dann abgewaschen werden; dann wird es in die Bratpfanne auf Bratenhölzer gelegt, an mehreren Stellen mit Charlotten gespickt, mit kochendem Wasser begossen, gehörig gesalzen und in den Anfangs nicht zu stark geheizten Bratofen gesetzt, damit der Braten nach und nach langsam weich dämpft, dann wird stärker gefeuert, daß der Braten schön gelbbraun und die fette Haut knorpelig wird, und das Fett abgeschöpft.

Schöpfenfleisch zu kochen. Das Fleisch wird in Kochstücken zerhauen, mit kaltem Wasser abgewaschen, mit heißem Wasser abgerührt, mit kochendem Wasser, Salz und einer Zwiebel angesetzt, gut abgeschäumt und langsam weich gekocht.

Schöpfenfleisch mit Braunkohl, siehe Braunkohl.

Schöpfenfleisch mit Erdäpfeln, siehe Erdäpfel.

Schöpfenfleisch mit Möhren, siehe Möhren.

Schöpfenfleisch mit weißen Rüben, siehe weiße Rüben.

Schöpfenfleisch mit Sauerampfer, siehe Sauerampfer.

Schöpfenfleisch mit sauren oder Salzgurken. Man schält 5 bis 6 saure Gurken, schneidet sie in dünne Scheiben, röstet geriebene Semmel und eine Messerspitze Mehl mit Fett oder Butter in einem Tiegel gelb, gießt heiße Schöpfenfleischbrühe zu, läßt