

es ankochen, legt die Gurkenscheiben hinein, läßt es noch ein Weilchen zusammen kochen und legt kurz vor dem Anrichten das Fleisch hinein, damit es noch etwas anziehe.

Schöpfenfleisch mit Weißkraut, siehe Weißkraut.

Schöpfenfleisch mit Welschkraut, siehe Welschkraut.

Schöpfenfleisch mit Zwiebeln, siehe Zwiebeln.

Schöpfkeule zu schmoren. Sie wird auf beiden Seiten recht tüchtig geklopft, der Beinknochen abgehauen, in einem Dampftiegel ein paar Scheibchen Speck, Wurzelwerk, als einige Stücke Sellerie, Möhren, Wurzeln, Charlotten oder Zwiebeln dazu gethan, die Schöpfkeule hinein gethan, Wasser zugegossen, gehörig gesalzen, und über Kohlenfeuer weich geschmort, wenn sie nach einigen Stunden mürbe und gelbbraun ist, wird sie auf eine heiße Schüssel gelegt, das Fett rein von der Brühe geschöpft, durch einen Durchschlag gerieben, wenn sie zu dick sein sollte, mit Fleischbrühe verdünnt und mit der Keule aufgetragen. Es ist besser den Tiegel bei dem Dämpfen mit einer blechernen Randstürze zu bedecken und von oben mit Kohlen zu heizen.

Schöpfkeule auf Wildpretsart zu braten. Sie wird mürbe geklopft, gehäutet, das Fell rein abgeschnitten, mit Speck, Charlotten und Nelken gespickt, mit gestoßenen Wachholderbeeren bestreut und 8 Tage in Essig gelegt, bei dem Braten aber fleißig mit Butter begossen.