



Lamm- und Schöpsenfleisch.

Coteletten à la Nelson.

Die geklopften, gesalzenen Rippenstückchen von einem Lamms- oder Schöpsenrücken bestreicht man auf der einen Seite mit einer Mischung geschnittener Petersilie und Sardellen und dünstet sie mürbe. Wenn sie Farbe bekommen, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt etwas saueren Rahm zum Boden und lässt sie noch so lange im Rohre, bis sie wie glasirt aussehen.

Gebackenes Lämmernes.

Das Fleisch von Schulter oder Brüstchen schneidet man zu kleinen Stückchen, lässt sie eingesalzen eine Weile liegen, worauf man sie in Eier und Grahambrod-Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Gebackene Lamms-Coteletten.

Man klopft kleine Rippenschnitzchen, salzt sie ein wenig, dreht sie dann in Ei und Grahambrod-Brösel und bäckt sie aus dem Schmalze; man servirt sie zu Ragout, Gemüse u. dgl.

Gebratene Lamms-Coteletten.

Man schneidet die Coteletten zu zwei Rippen ab, klopft und formirt sie, ein bischen salzen, bratet sie dann mit Butter schön gelbbraun und gibt sie zu Gemüse, Schwämmen oder Ragout.

Gedünstete Schöpsenkeule.

Ein Stück von einem abgelegenen tüchtig geklopften Schlegel, von Beinen ausgelöst und frei von Fett, salzt man und durchzieht ihn mit geschnittenem Speck und rohem mageren Schinken, den man dazu mit Salz bestreut, worauf man das Fleisch mit Bindfäden netzartig einschnürt. Nun legt man es auf Speckscheiben in eine Casserolle und gibt in die leeren Räume die zerhackten Knochen und einen Schöpflöffel Suppe dazu. Man verschliesst die Casserolle und dünstet das Fleisch, bis der Speck lichtbraun geworden, schüttet nun wieder Suppe dazu und dämpft es mit Oberhitze, bis es weich ist. Das Fleisch wird dann herausgenommen, der Saft geseiht und entfettet und in einer Schale dazu gegeben.

Gedünstete Schöpsen-Coteletten.

Die schön hergerichteten Coteletten werden gesalzen und gespickt, dann mit Butter und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft anfängt braun zu werden, worauf man ihnen mit Oberhitze Farbe gibt. Man kann sie mit Schnittbohnen, Kohlsprossen oder sonstigem Gemüse serviren.

Gefüllte Coteletten.

Man schneidet von Lammsschlegel gleich grosse Schnitzchen herab, salzt, klopft und formirt sie schön gleich und spickt die Hälfte davon. Von den gehackten Abfällen des Fleisches macht man mit Beinmark und ein paar Dottern, Petersilie, Citronenschalen oder Sardellen eine Farce, streicht sie auf die ungespickten Schnitzchen und legt die gespickten darauf. Nun gibt man sie auf Speck, etwas Suppe dazu und dünstet sie mit Oberhitze, wobei man den Saft fleissig darüber schöpft, den man dann seiht und mit Citronensaft säuert.

Gespickte Lamms-Coteletten.

Schön formirte Cotelettchen werden ein bischen gesalzen, dann zierlich gespickt und in würfelig geschnittenem Speck rasch abgebraten und mit Gemüse servirt.

Hammel- oder Schöpsenbraten.

Einen Schöpsenrücken richtet man entweder wie einen Rehrücken, indem man die Rippen an beiden Seiten gleich-

mässig abhaut, oder man spaltet einen fleischigen Rücken in der Mitte entzwei. Den Schlegel klopft man tüchtig, damit das Fleisch mürbe wird. Man reibt es mit Salz ein, lässt es ein paar Stunden liegen, dünstet es Anfangs zugedeckt, bratet es 2—3 Stunden und gegen Ende mit starker Hitze, damit das Fett recht herausgebraten wird. Es ist jedoch besser, das Schöpsenfett vom rohen Braten wegzulösen und ihn mit Butter und Speck zu belegen. Den Saft gibt man geseiht und entfettet in einer Schale zum Braten, den man mit Gemüse garnirt.

Lammfleisch mit Rahm.

Man dünstet ein Stück von einem Schlegel oder einer Schulter mit Butter und etwas Suppe, gibt dann zerdrückte Sardellen, fein geschnittene Petersilie, Citronenschalen und sauren Rahm dazu und dünstet das Fleisch damit noch eine Viertelstunde.

Lammfleisch im eigenen Saft.

Einer Schulter löst man die Beine aus, spickt die obere Seite und zieht sie mit einem Bindfaden unten ein und zusammen. Dann dünstet man sie mit Speck, den zerhackten Knochen und etwas Suppe und schöpft den Saft öfters darüber. Man gibt ihn dann geseiht über das Fleisch und garnirt es mit Gemüse.

Schöpsenkeule mit Sardellen.

Von einem geklopften Schlegel zieht man die Haut ab, löst das Bein aus, reibt das Fleisch mit Salz ein, spickt die obere Seite mit Sardellen und lässt ihn eingeschwert 24 Stunden liegen; dann dämpft man ihn zwischen Speckplatten in einer Casserolle mit Oberhitze bis er weich ist, gibt den kurzen Saft geseiht und entfettet darüber und servirt ihn mit Nocken oder Nudeln.

Schöpsenbraten auf Wildpretart.

Man reibt einen Rücken oder Schlegel mit Salz, gestossenen Wacholderbeeren, Tannen- oder Fichtennadeln ein und lässt ihn in ein Tuch geschlagen mehrere Tage an einem kühlen Orte liegen, worauf man ihn Anfangs mit Speck und Suppe dünstet und dann beim Braten mit saurem Rahm begießt.

