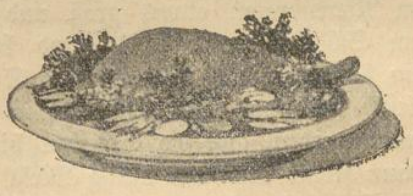
Spanferkel auf Wildschweinart.

Ein abgestochenes Ferkel läſst man so lange aufgehängt, bis es vollkommen kalt geworden ist, lege es dann auf eine Bank oder einen Tisch und reibe es fest mit feinzerdrückten Wacholderbeeren ein, worauf mit einem glühenden Eisen, am besten vom Schmiede, die Haare abgesengt werden, ohne daſs dabei die Haut selbst verletzt wird. Ist das Thierchen rein, so wird es wieder aufgehängt, durch einen scharfen Schnitt von unten bis zum Halse aufgeschlitzt, die Eingeweide ausgenommen, die Augen ausgestochen und von außen und innen sehr gut ausgewaschen. Dann wird das Ferkel in vier Theile gespalten, nachdem der Kopf bereits abgeschnitten wurde, und in 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, 1 Theil Weißwein mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Basilicum, Zwiebeln und ein paar Gewürznelken weich gekocht. Das weiche Fleisch wird in eine Schüssel gelegt und, mit etwas Sud begossen, neben süßer Sauce zu Tisch gegeben.

Schöpsen- oder Hammelbraten.

Das Hammelfleisch besitzt einen großen Nährwert. Gutes junges Hammelfleisch läſst sich an der frischen dunkelrothen Farbe und dem weißen Fett erkennen, mit welchem es theilweise durchzogen oder überwachsen ist. Das Fleisch von alten Hammeln ist blauroth und liefert keine guten Speisen. Damit das Fleisch mürbe sei, muſs man es einige Tage abliegen lassen und einen Schlegel auch tüchtig klopfen. Man reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein, läſst es ein paar Stunden liegen und brät es zwei bis drei Stunden bei mäßiger Hitze und verstärkt sie gegen Ende, damit das Fett recht herausgebraten wird. Wenn das Fleisch zähe ist, wickelt man es anfangs in Papier oder dünstet es vor dem Braten. Ein Rücken wird entweder wie ein Rehrücken zugerichtet, indem man die Rippen auf beiden Seiten gleichmäßig abstutzt, das Bauchfleisch gegen innen aufrollt und mit Spießchen

Abbildung 15.



Schöpsen- oder Hammelbraten.

befestigt, oder es wird das Rückenstück von einem fleischigen Thier gespalten und wie ein Kalbrücken hergerichtet. Das Fleisch wird beim Braten fleißig begossen und der Bratensaft beim Anrichten aus der Unterlage von Wurzeln und Gewürzen mit Suppe ausgekocht, geseiht und entfettet in eine Sauceschale gegeben und der Braten mit gedünstetem, nur mit Butter abgeschmalzenem Gemüse à la jardinière garniert, vorzüglich mit Rüben, Schalotten, Sprossen, Bohnenschoten, Karfiol, Gurken und kleinen Erdäpfeln oder mit Pürée und kleinen Essiggurken (siehe Abbildung).

Gebratener Schöpsenschlegel, Keule, Hammelschlegel (Gigot de mouton à la bourgeoise).

Derselbe wird, nachdem er so gut als möglich abgehäutet, mit Speck durchzogen und am Spieße mit Rahm begossen, gar gebraten. Man trachte jedoch, dass derselbe ja nicht austrockne, sondern schön saftig bleibe. Man kann den Rahm, welcher in die Bratpfanne getropft, in braune Sauce geben, sie etwas damit aufkochen lassen, und sie dann entweder über den Schlegel oder in eigener Schale dazu separat geben.

Schöpsenschlegel auf englische Art (Gigot de mouton à l'Anglaise).

Man nimmt ein Hinterviertel von einem Schöpsen, haut den Nierenbraten etwas groß und zierlich ab, dass etwas von dem Schlegel daran bleibt, und brät ihn am Spieße. Von dem übrigen, was noch an dem Schlegel ist, schneidet man das Fleisch in dünne Scheiben, lässt in einer Casserolle etwas Butter braun werden, gibt die Scheiben hinein und lässt sie dünsten. Dann streut man ein wenig Mehl darüber, gibt etwas Gewürz und Schalotten darein, etwas Fleischbrühe darauf, lässt es noch etwas durchkochen und unter den Braten geben.

Gedämpfter Schöpsenschlegel.

Von einem jungen fetten Schlegel nimmt man das Fett ab, klopft ihn auf beiden Seiten gut ab, wischt ihn mit einem Tuche ab, worauf man den Schlegel mit feingeschnittenen geschälten Knoblauchstiftchen spickt, dann mit Salz und feinzerdrückten Wacholderbeeren einreibt. Den Schlegel lässt man erst auf fein-

geschnittenen Speckwürfelchen ringsum braun anbraten, gießt dann darunter ein wenig Essigbeize aus 1 Theil Essig, 1 Theil Wein, einem Schnittchen Citronengelb, einem Lorbeerblatt, Gewürz und feingeschnittenen Suppenwurzeln, dünstet oder dämpft nun in dieser Beize unter öfterem Wenden das Fleischstück vollkommen weich. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten gebe man ein mit Mehl abgeknetetes Butterstückchen in die Brühe, lasse es in dieser auflösen und aufkochen und richte den Schlegel ganz oder tranchiert, mit Beize untergossen, an. Daneben kann man eine pikante Fruchtsauce servieren.

Gedünsteter Schöpsenschlegel mit Schalotten.

Man entfette und klopfe den Schlegel wie den vorhergehenden, ziehe die Haut ab, spicke ihn abwechselnd wie vorher statt mit Knoblauch mit Schalotten und Speck, welcher auch in die eingestochenen Löcher gesteckt wird, dann dünste ihn ebenso wie vorhergehenden, begieße ihn während der Zeit öfters mit Rahm, lege $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten den Schlegel aus, passiere die Sauce durch ein Sieb, dass kein Wurzelwerk zurückbleibt, lege den Schlegel wieder in die Casserolle, gebe noch ein kleines Stückchen in Mehl umgewendete Butter und zwei Löffel Brotbrösel dazu, gieße die Sauce darüber, lasse es zusammen dünsten, dass es die rechte Dicke bekommt und serviere das Fleisch mit der Sauce.

Schöpsenschlegel mit fines herbes.

Man schneide von dem Schlegel alles Fett weg, klopfe ihn tüchtig, ziehe die Haut ab, schneide den Schlegel auf und löse die Knochen aus, bestreue beide Seiten gut mit Pfeffer und Salz und die innere Seite mit fines herbes, rolle ihn zusammen, umwinde ihn gut mit Spagat, gebe in eine Casserolle geschnittenes Wurzelwerk, einen Schöpflöffel Rindsuppe, ebenfalls soviel Wein, dann den Schlegel, lasse ihn unter öfterem Rütteln $1^1/_2$ Stunden dünsten, begieße ihn jetzt öfter mit Rahm, gebe noch ein Stückchen Sardellenbutter dazu, dünste alles noch zusammen, bis er gut weich ist, löse den Spagat ab und seihe bei dem Anrichten die Sauce durch ein Sieb über das Fleisch.

Schöpsenschlegel auf portugiesische Art.

Der Schlegel wird wie der vorhergehende behandelt, dann steche man tiefe Löcher, stecke würflich geschnittene, in fines herbes umgewendete Speckstückchen darein, gebe in eine Casserolle einige Stückchen Schinken, Speck, geschnittenes Wurzelwerk, Gewürz, verschiedene Küchenkräuter, $3^1/_2$ Decil. Essig, Zwiebel, Knoblauch, Citronenschalen, lege den Schlegel darein, gieße so viel Rindsuppe oder Wasser nach, dass es etwas darüber geht, lasse ihn gut zugedeckt unter öfterem Rütteln dünsten, bis er weich ist, dann lege man ihn aut ein Sieb zum Abtrocknen, reinige ihn von den daran anklebenden Kräutern, schneide ausgelöste Sardellen, so lange sie sind in feine, Streifen, mache davon ein zierliches Gitter über den Schlegel, später schneide man 28 Deka Oliven mit ein paar Schalotten fein zusammen, menge Essig, Provenceröl, Citronensaft, gestoßenen Pfeffer, Muscatblüte gut untereinander und gieße es über den Schlegel.

Schöpsenschlegel auf polnische Art.

Man klopfe den Schlegel, ziehe ihm die Haut ab, reibe ihn mit Salz ein, spicke ihn reichlich mit Speck wie einen Rehschlegel, lege ihn in eine Casserolle, gebe 1 Theil Wasser, 2 Theile Wein, geschnittene Citronenschale, einige Stück Zucker, ein Stück in Mehl umgewendete Butter, 7 Deka reingewaschene Rosinen, ebenso soviel Weinbeeren hinzu und dünste den Schlegel so lange, bis er weich ist, richte ihn auf eine Schüssel und seihe die Sauce durch ein Sieb darüber.

Schöpsenrücken auf Rehziemerart gebraten (Sell de mouton en chevreuil).

Man hacke den Schöpsenrücken wie den Rehrücken aus, häute ihn ab, reibe ihn mit Salz ein und lasse ihn im Salze ein paar Stunden liegen, lege ein Brettchen, dann einen Stein darauf; vor dem Gebrauche spicke ihn zierlich mit Speck, begieße ihn mit Essig und Wasser, lege ein Stück mit Butter bestrichenes Papier darauf, brate ihn unter öfterem Begießen mit dem eigenen Saft, bis er gut weich ist. Fertig gebraten wird der Rücken auf eine Platte gelegt, mit Citronenschalen belegt und mit einer pikanten Sauce zu Tisch gegeben.

Taf. IV. Hammelfleisch — Schöpsenfleisch.

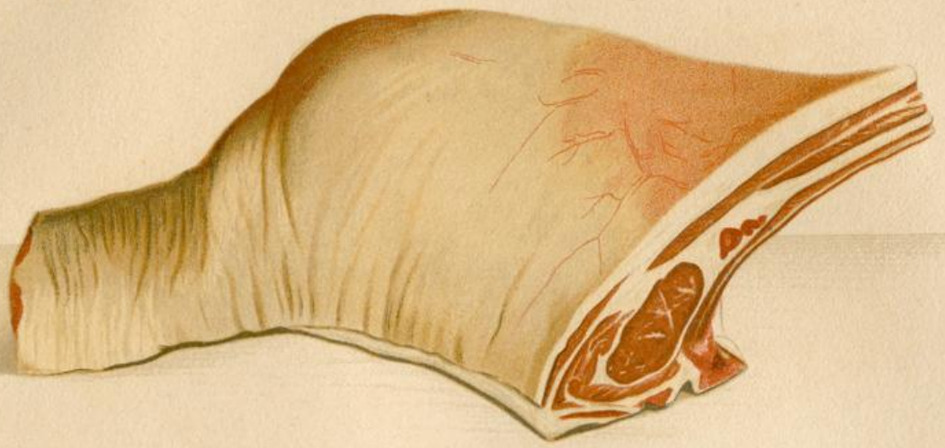


Fig. I. Kamm- und Rückenstück. Kotelettgrad.

natürliche Grösse 1 : 4.

Fig. II. Schlegel, Keule.

natürliche Grösse 1 : 4.

Fig. III. Ausgehauener ganzer Hammelrücken samt dem Nierenstück bis zum Schluss.

natürliche Grösse 1 : 4.

Anmerkung: Die vorstehenden Benennungen gelten auch für dieselben Fleischstücke vom Kalb, Schwein und Lamm.

Gesetzlich geschützt: Originaleigenthum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.

C. Daberkow's Verlag, Wien.

Schöpsenrücken auf Rehziemerart mit Sauce.

Hat man den Rücken hergerichtet und gespickt wie den vorhergehenden, so lasse man ihn zwei Tage in der Beize liegen und koche ihn wie den vorigen fertig; statt der Sardellensauce mache man aber eine Kapernsauce dazu.

Schöpsenschlegel mit Paradiesäpfelsauce.

Man belege eine Casserolle mit Speck, Zwiebelschnitten, ein paar Lorbeerblättern, gebe einen Schlegel (derselbe soll jedoch von einem jungen Schöpsen sein) darauf, begieße ihn mit Essig und Wasser und lasse ihn halbweich dünsten. Wenn der Saft fest eingegangen, gebe man 10 bis 15 Stück schöne Paradiesäpfel darein und lasse alles gutbedeckt ganz weich werden. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es herausgenommen, ein paar Kochlöffel voll Mehl an den Saft gestaubt, durch einen Durchschlag über den Schlegel getrieben und nochmals gut aufgekocht.

Türkisches Schöpsenpilaw.

Man wasche $^1/_3$ Liter Reis und gebe ihn in $^2/_3$ Liter gesalzenes siedendes Wasser, decke den Topf zu und lasse das Wasser ganz einkochen. Dann ziehe man den Topf auf eine kühlere Stelle des Ofens zurück und schütte vier Löffel Geflügelfett heiß auf den Reis und verrühre ihn mit einer Tranchiergabel, lasse ihn eine halbe Stunde zugedeckt stehen, hebe ihn dann mit einer Gabel aus dem Topfe auf die Schüssel und mische gebratenes Hammelfleisch, würfelig geschnitten, mit seinem Safte dazu.

Schöpsenragout.

Man schneide das Fleisch in Stücke, setze es mit kaltem Wasser und Salz zu; wenn es bald weich ist, mache man eine Sauce von zwei bis drei Esslöffel voll Mehl, etwas Butter und der Brühe, womit das Fleisch gekocht wurde, würze es mit Pfeffer und Muscatnuss und gebe eine Handvoll gehackter grüner Petersilie dazu; dann rühre es langsam an das Fleisch und lasse dieses weich kochen; vor dem Anrichten kann man die Sauce mit Eigelb legieren.

Schöpsenfleisch mit Sardellensauce.

Man koche junges Schöpsenfleisch und schneide es in zierliche Stücke, treibe einige Sardellen mit frischer Butter ab, gebe sie in ein Reindel, dazu eine halbe abgeriebene, in Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, etwas Citronenschale, Muscatblüte, Majoran, mit Salz zerriebenen Knoblauch, treibe es gut ab, gieße ein bisschen von der Schöpsensuppe dazu, rühre es ab, gieße es über das geschnittene Schöpsenfleisch und lasse es aufkochen.

Schöpsenfleisch mit Majoransauce.

Man koche kleinere Erdäpfel und schäle sie; dann mache man eine weiße Einbrenn, gieße die Suppe, worin das Schöpsenfleisch gekocht hat, daran und lasse es aufkochen; hernach lege man das geschnittene Fleisch in ein Reindel, die Erdäpfel dazu, seihe die Sauce darüber, füge mit Salz geriebenen Knoblauch, etwas Majoran, kleingeschnittene grüne Petersilie hinzu und lasse es aufkochen. Will man die Sauce noch schmackhafter haben, so füge man einige mit Butter abgeriebene Sardellen bei.

Gefüllte Schöpsenbrust.

Die Schöpsenbrust wird wie die Kalbsbrust zum Füllen vorbereitet und mit der auf folgende Weise hergestellten Masse gefüllt. In eine Casserolle gibt man Butter, feingeschnittenes Petersilienkraut, Zwiebel, lasse dieses anrösten, dann auskühlen, rühre in einem Weidling ein Stück Butter flaumig mit drei Eiern ab, gebe eine in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, vier ausgelöste fein gestoßene Sardellen mit Muscatnuss, sowie das Geröstete dazu und menge die Fülle tüchtig durcheinander. Sollte sie zu dick sein, so gebe man ein paar Löffel Milch daran, fülle die Brust damit, speile oder nähe sie gut zu, siede sie zwei Stunden im Salzwasser mit Wurzelwerk, dann nehme man sie heraus, lasse sie gut ablaufen, lege sie in eine Bratpfanne, bestreiche sie gut mit zerlassener Butter, brate sie bis sie eine schöne Farbe hat und gebe sie mit süßer Sauce zu Tisch.

Gefüllte Schöpsenbrust anderer Art.

Diese wird hergerichtet wie die vorige, doch ist die Fülle anders; man schneide übrig gebliebenen Braten mit Schinken,

einer in Milch eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Semmel, zwei Zehen Knoblauch, Petersilienkraut und Schalotten sehr fein zusammen, rühre ein Stück Butter mit drei Eiern pflaumig ab, gebe das Geschnittene mit Muscat und etwas Salz daran, fülle die Brust, speile sie zu und siede sie wie die vorhergehende, lege sie dann aus der Brühe, lasse sie gänzlich erkalten, schneide davon zweifingerbreite Schnitten wie Cotelettes herab, bestreiche diese auf beiden Seiten mit Butter, brate sie schön gelb und gebe sie mit einer picanten Sauce oder grünem Salat zu Tisch.

Gedünstete Schöpsenbrust, in Wein gedämpfte Schöpsenbrust und Schöpsenbrust in Paradiesäpfelsauce gedämpft siehe unter Ragouts u. s. w. S. 31.

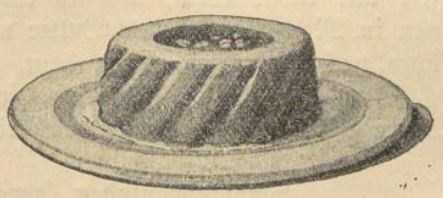
Schöpsencotelettes auf dem Roste gebraten (Cotelettes de mouton panées grillés).

Werden ganz wie die Kalbscotelettes bereitet, doch gibt man dieselben gewöhnlich nur als Auflage für Gemüse oder als Assiette zu grünen Schnittbohnen.

Gespickte Schöpsencotelettes in Spinatreifen.

Dieselben müssen etwas dicker im Fleische gehalten werden, als die auf einem Roste gebratenen; wenn sie mit dem Messer behutsam, um das Durchschneiden zu verhindern, mürbe geklopft, werden sie mit feinem Speck zierlich gespickt, mit etwas Butter und in Streifen geschnittenen Zwiebeln in eine Casserolle gegeben und zugedeckt gedünstet, bis der ihnen entquellende Saft anfängt braun zu werden, dann wird der Deckel weggenommen und dieselben auf beiden Seiten gelbbraun gebraten und in gestürztem Spinat (siehe Abbildung) zu Tisch gegeben. (Die Herstellung des Spinatreifens ist bei Spinat angegeben.)

Abbildung 16.



Gestürzter Spinat.

Schöpsencotelettes mit Rüben.

Man bereitet eine Anzahl kleiner Schöpsen- oder Hammelcotelettes wie die Naturcotelettes von Kalbfleisch vor, bestreut sie mit Salz und etwas weißem Pfeffer und brät sie bei guter Hitze auf Butter auf beiden Seiten rasch braun glänzend ab, gibt sie kranzförmig mit den Beinchen nach oben liegend um gedünstete weiße oder gelbe Rüben.

Schöpsencotelettes in Rahmsauce.

Nachdem die Cotelettes sehr mürbe geklopft, bestreue man sie mit Salz und wende sie in Mehl leicht um, gebe in eine Casserolle würflich geschnittenen Speck, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie, Zwiebel, gestoßene Beizkräuter, lasse diese mit den Wurzeln leicht anrösten, gebe sodann die Cotelettes mit einem Löffel Essig und einigen Löffeln Rindsuppe dazu, lasse sie $^1/_2$ Stunde dünsten, gieße Rahm daran, dünste sie noch $^1/_2$ Stunde, richte sie dann in einer Schüssel an und seihe die Sauce durch ein Sieb darüber.

Gedünstete Schöpsencotelettes.

Die geklopften Cotelettes werden leicht gesalzen, mit etwas Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten; in eine andere Casserolle gibt man feingeschnittenen Zwiebel, an einem Stück Zucker abgeriebene Citronenschalen, zwei Zehen Knoblauch und die Cotelettes ohne Fett mit etwas Wein, lasse es eine Weile dünsten, dann gebe man in Mehl umgewendete Butter von Nussgröße, etwas Rindsuppe, noch ein Glas Wein dazu, dünste es zusammen noch $^1/_4$ Stunde, richte die Cotelettes in eine Schüssel, entfette die Sauce gänzlich und seihe sie durch ein Sieb darüber.

Schöpsenrouladen (gerollte Schnitzel).

Von einem gut abgelegenen Schlegel werden zweifingerbreite und zweifingerlange, dünne Schnitzel abgeschnitten, breit und mürbe geklopft, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter umgewendet und auf einer Seite abgebraten. Die gebratene Seite wird mit fines herbes bestrichen, dann mit sehr fein geschnittenem Schinken bestreut, die Schnitten eingerollt

mit kleinen Holzspießchen zusammengesteckt, dann unter fleißigem Rütteln auf der Pfanne ringsum gebraten, die Rouladen mit grünem Gemüse zu Tisch gegeben. Beim Anrichten werden die Hölzchen herausgezogen.

Schöpsen- oder Hammelfleisch auf Wildbretart.

Hiezu wird das Fleisch wie Wildbret in Beize einige Tage mariniert, wie dieses gebraten, mit Wildsauce serviert und mit Butterteig oder Sonstigem wie Wildbret garniert (siehe näheres unter Wildbretbeizen, Wildbret und Wildsaucen S. 143).

Gedünstete Schöpsennieren.

Man schneide die gewaschenen Nieren der Länge nach recht dünn, lasse eine kleingeschnittene Zwiebel auf einer Casserolle mit Butter aufschäumen, lege die Nieren darein, gebe ein bisschen Kümmel und kleingeschnittene grüne Petersilie dazu und lasse sie ungesalzen weich dünsten; dann erst salze man sie, füge entweder Semmelbröseln oder Mehl hinzu, verrühre dieses mit den Nieren, drücke den Saft einer halben Citrone darein und lasse das Ganze noch ein wenig eindünsten.

Eingeschnittenes Schöpsenfleisch.

Wird auf die nämliche Art wie eingeschnittenes Kalbfleisch bereitet, nur kommt etwas Knoblauch statt der Schalotten dazu.

Lammfleisch (De l'agneau).

Gebratenes Lamm (Osterlamm).

Das gewaschene Lammfleisch wird gut gesalzen, einige Stunden zugedeckt und beim Braten mit Butter oder Schmalz und Suppe begossen. Es wird dazu der Rücken mit den Hinterfüßen wie einer vom Hasen hergerichtet, nämlich man hackt die Rippen auf beiden Seiten gleichmäßig ab, rollt das Bauchfleisch