

Die Zubereitung des Schaffleisches.

Nach der jüngst erlassenen Verordnung wird an einem der drei fleischlosen Tage der Woche der Genuß von Schaffleisch gestattet sein, das man in Wien als „Schöpfernes“ oder Sammelfleisch vom alten Tiere, als „Lämmernes“ vom jungen Tiere kennt. Ueber die Zubereitung dieses Fleisches macht der Küchenchef eines erstklassigen Wiener Hotels einem unserer Mitarbeiter folgende Mitteilungen: Daß dem Wiener das Schaffleisch bisher nicht besonders zugesagt hat, dürfte wohl auf die Unkenntnis der mannigfachen Zubereitungsarten zurückzuführen sein. Jetzt aber, wo wir am dritten fleischlosen Tag das Schaffleisch als die einzig zulässige Fleischsorte zu begrüßen haben, wird auch der Wiener Geschmack sich schließlich ändern müssen. Tatsächlich läßt sich vom Schaffleisch beispielsweise der Schlegel ebenso braten, dünsten und kochen wie Rindfleisch. Sowohl Schlegel als auch insbesondere der Rücken können in eigenen Fett gebraten werden, so daß auch hier die Schwierigkeit der Fettbeschaffung wegfällt. Hals, Schulter sowie das unter der Bezeichnung „Brüstel“ bekannte Rippenfleisch werden zur Bereitung des „steirischen Schöpfernes“, des Schöpfenragouts, des Gulasch, des Schöpfenpörkelt verwendet. Die Koteletts werden am Rost oder am Spieß ebenfalls im eigenen Fett gebraten. Als Beilage zum Schöpfenschlegel kommen insbesondere das kleine Gemüse, Kohl und Kartoffel, in Betracht. Das „steirische Schöpfernes“ wird mit Würzeln gekocht, ähnlich wie das Krenfleisch. Das Schöpfengulasch läßt sich ganz gut nach der Art der ungarischen Küche zubereiten und mundet dann ebenso wie ein Rindsaulasch. Die meisten Wiener verabsehen das Schaffleisch einerseits wegen des Fettgeschmackes, andererseits wegen des speziell beim Fleisch vom älteren Tiere vorhandenen Schöpfengeruches. Der Fettgeschmack jedoch geht durch längeres Kochen ganz verloren, und der Schöpfengeruch läßt sich durch entsprechendes Würzen wettmachen, so daß auch der Feinschmecker, dem man zum Schöpfernen eventuell Hülsenfrüchte oder Konserven servieren kann, nichts an dem Schaffleischgericht aussetzen haben dürfte. Was vom Schaffleisch speziell für die kleineren Haushaltungen in Betracht kommt, sind die Innereien. Auch diese, Ueber sowie auch Leber und Nieren, lassen sich ohne Fettaufwand ebenso leicht und gut zubereiten wie die Kalbsinnereien. Die Härten des dritten fleischlosen Tages erscheinen demnach durch die Freigabe des Schaffleischgenusses sehr gemildert, und mit Recht läßt es sich voraussagen, daß die Menükarten dieses Tages die Freunde eines guten Wissens gewiß verständlicher stimmen werden.