

XIV. Abschnitt.

Vom Schöps.

Schöpsenschlögel in Natursaft gebraten.

Der Schlögel, von welchem die Knochen ausgelöst wurden, wird mit Pfeffer und Salz eingerieben, gerollt und gebunden; mittlerweile hat man in eine Casserole nebst ein wenig Schmalz blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürz, und nachdem man eine Schicht Knochen gelegt, den Schlögel obenauf gegeben, welcher nun gut zugedeckt im Rohr gut gebraten wird. Wenn sich der Saft schon verdampft hat und die Wurzeln gelb werden, gießt man mit Suppe auf, gibt einen Löffel Einnachsaucce dazu und läßt den Schlögel weiter dünsten, bis er beinahe weich ist, worauf man ihn umdreht, jedoch nicht mehr zudeckt, mit dem eigenen Saft, welcher nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn sein darf, einige Male begießt, dann aber, wenn er weich genug ist, herauslegt, während man den Saft durch ein Sieb seiht, nochmals aufkocht, alles Fett abnimmt und ihn dann zur Seite stellt. Den Schlögel hat man inzwischen wieder auf die Knochen warmgelegt.

Schöpsenschlögel in der Sauce.

Zu diesem, welcher im Uebrigen ebenso gemacht wird wie der vorige, wird ein wenig Essig genommen, auch begießt man ihn, wenn er umgedreht ist, mit Rahm. Sollte die Sauce zu dünn sein, so gebe man ein Stückchen in Mehl eingetauchte Butter dazu, sowie man auch, wenn sie passirt ist, ein wenig Wein zufügt.

Schöpfenschlögél mit Westmoreland-Sauce.

Der Schlögél wird wie der erstere gedünstet, worauf man eine gute Westmoreland-Sauce (siehe S. 26) macht und ersteren mit dieser anrichtet.

Schöpfenschlögél mit Paradeisauce.

Auch dieser wird wie der erstere gemacht, jedoch kommt eine gute Paradeisauce (siehe S. 29) dazu.

Schöpfenschlögél à la bourgeoise.

Nachdem man das Fleisch wie den Naturschlögél gedünstet, werden gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie mit dem Dreßmesser hübsch dreßirt oder mit dem Gemüsebohrer ausgebohrt, mit ein wenig Butter und Suppe weich gedünstet, auch kleine Zwiebeln, kleine ausgestochene Erdäpfel und kleine Champignons kommen in den Saft, welcher kurz gehalten sein soll und mit dem Schlögél angerichtet wird.

Schöpfenschlögél à la Bretagne.

Ausgelöste weiße Fisoln (die gewünschte Sorte ist bei den betreffenden Kaufleuten erhältlich) werden weich gekottet, wobei sie jedoch ganz bleiben sollen, worauf das Wasser abgeseiht wird. Sodann läßt man in sehr kleine Würfel geschnittenen Speck gelb werden, gibt dann fein geschnittene Zwiebel dazu, und wenn auch diese gelb ist, wird sie sammt ersterem über die Bohnen geschüttet; nachdem man noch ein wenig gute Glace daran gegeben, werden sie über dem Schlögél, welcher wie der Naturschlögél gedünstet wurde, angerichtet.

»Irish Stew.«

Schöpfenschulter und Carrée wird in Stücke gehackt und in Wasser nebst dem nöthigen Salz und etwas ganzem Gewürz halb gekocht, worauf man roh geschälte Erdäpfel, ganzen Kohl, in Stücke geschnittene gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, weiße Rüben, Kohlrüben, Bohnen und was eben sonst noch von

Gemüsen vorhanden ist, mit dem Fleisch weich kocht. Beim Anrichten hat man darauf zu sehen, daß jede Person einen Theil des Gemüses bekommt.

Englische Schöpfenkeule.

Zu dieser soll nur Fleisch von einem Hammel bester Qualität genommen werden und soll es auch gut abgelegen sein, damit es sehr weich wird. Zubereitet wird dieser Braten auf folgende Art: Nachdem man vom Schlögel das Kreuzbein ausgelöst, das Rohrbein jedoch belassen und nur das Fleisch ein wenig von der Stelze losgelöst hat, wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben, 1½ Stunden vor dem Gebrauche mit etwas Wasser bei guter Hitze in das Rohr gestellt und ½ Stunde gebraten, worauf man ihn umdreht und nochmals ½ Stunde braten läßt, wobei man, wenn das Wasser verdampft ist, immer wieder welches nachgießt; schließlich nimmt man den Braten heraus und läßt ihn an einem warmen, jedoch nicht heißen Orte stehen, damit selber sich noch durchzieht und das Fleisch kernig wird. Natürlich richtet sich die Zeit des Bratens je nach der Größe, und wäre bei einem kleineren Schlögel auch eine halbe Stunde genügend; jedoch ist es nicht gut, wenn man »englisch« gebratenes Fleisch aus dem Rohr nimmt und sogleich anschneidet, weil es dann viel Saft läßt und dadurch an Kraft und Geschmack verliert.

Rückenbraten vom Schöps.

Dieser wird so mit Wurzeln gebraten wie der Schlögel, nur muß darauf gesehen werden, daß er die Form nicht verliert, weshalb alle Flehsen vom Genick herausgenommen und durch das Rückgrat eine kleine Eisenstange gezogen wird, welche das Aufrollen verhindert.

Fricandeau vom Schöps.

Nachdem man den Schlögl ausgebeint hat, schneidet man ihn von einer Seite auf, wie sich eben die Theile lösen, zieht die Haut behutsam ab und spickt ihn, worauf man eine flache Pfanne mit Schmalz und Wurzelwerk einrichtet und das Fleisch,

welches man inzwischen gesalzen und gepfeffert hat, auf der Speckseite, die abgezogene Haut jedoch unten hineinlegt und zugedeckt eine Stunde ungefähr dünsten läßt, wobei man mit Suppe aufgießt; dann dreht man den Braten um und begießt ihn mehrmals mit Rahm, wobei man zum letzten Male eine schöne Farbe zu erzielen trachtet, worauf er behutsam herausgelegt wird. Der Saft wird jedoch passirt, gut aufgekocht, das Fett* weggenommen und ein wenig Wein zugegeben.

Schöpfernes mit weißen Rüben.

Zu diesem werden gerne Schulter und Carrée genommen, welche in gleiche Stücke gehackt, in einer Casserole mit Wasser aufgestellt und mit Kümmel und Salz eine halbe Stunde gesotten werden, worauf man weiße Rüben blätterig schneidet, sie zum Fleisch gibt und mit diesem weich kochen läßt. Ferner läßt man einige Stücke Zucker in Schmalz gelb werden, und wenn dieser bereits obenauf schwimmt, läßt man Zwiebel darin mit dem nöthigen Mehl anlaufen und gießt mit dem Saft vom Fleische auf, wobei man, damit die Einbrenn nicht zu dünn wird, einen Theil des Saftes zur Seite stellt, läßt diese gut verfochen und schüttet sie über das Fleisch mit den Rüben, läßt es aber dann nicht mehr viel kochen, damit die Rüben ganz bleiben, doch kann man von dem übriggebliebenen Saft, wenn nöthig, noch etwas zugeben.

Gedünstetes Schöpfernes.

Das in gleiche Stücke gehackte Fleisch wird in Wasser mit ein wenig Essig nebst Wurzeln, Zwiebel, Gewürz, einem Lorbeerblatt und je etwas Kuttelkraut und Knoblauch gesotten, bis es weich genug ist, worauf man in einer Casserole Schmalz heiß werden läßt, Zucker hineingibt, und wenn dieser bereits nach oben kommt, darin das nöthige Mehl verröstet; mit dem Saft, in welchem das Fleisch gekocht wurde, gieße man dann auf, passire das Ganze, lasse es nochmals aufkochen, gebe ein wenig Wein und Rahm hinzu, nehme alles Fett ab und gebe schließlich das Fleisch, von welchem vorher die Wurzeln abgeseucht werden, hinein.

Steirisches Schöpfernes.

Wie bei dem vorigen wird das in gleiche Stücke geschnittene »theilsame« Fleisch (Schulter und Brust) mit Wasser und etwas Essig nebst Salz, Gewürz, Zwiebel und mädelig geschnittenen Wurzeln eine Zeitlang gekocht, worauf geschälte und in vier Theile geschnittene Erdäpfel zu dem Fleische gegeben und dasselbe weich gekocht wird.

Schöpfensilet à la minute.

Von einem schönen Schöpfenschlögell läßt man das Fricandeau-theil auslösen und in Filets schneiden, welche geklopft, gesalzen, gepfeffert, in Mehl getaucht und rasch in Saft gebraten werden, worauf man das Fett abseiht und ein wenig Suppe, Glace, ein Stückchen Butter, auch Madeira, Trüffel oder Champignons hinzugibt, wie sie eben auf der Speisefarte benannt sind.

Schöpscotelettes à la Nelson.

Die schön hergerichteten Cotelettes werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit Mehl bestäubt und auf der flachen Pfanne im Saft gebraten, worauf man das Fett abseiht und die Cotelettes so wie die Filets vorher glacirt und Trüffel, Champignons und Madeira zugibt.

Schöpscotelettes à la soubise.

Nachdem man die Cotelettes gleich den vorhergehenden zubereitet, macht man ein Zwiebelpüré (siehe Seite 41), welches man nun auf die Ersteren streicht, streut ein wenig geriebenen Parmesan und Semmelbrösel darüber und gratinirt sie im Rohr. Sollten die Cotelettes lange nicht die gewünschte braune Farbe bekommen, so mache man eine Bluthschaufel glühend und halte sie über dieselben.

Schöpfsuierndl à la broche.

Die Nierndl werden der Länge nach aufgeschnitten, gesalzen und gepfeffert, dann an einen kleinen Spieß gesteckt, mit Butter übergossen und auf dem Rost schön gebraten. Sodann macht man

gute Kräuterbutter, welche aus einem Stück frischer Butter, ein wenig Citronensaft, geschnittener grüner Petersilie und Pfeffer und Salz besteht, und die nun, wenn die Nirdl zum Umkehren kommen, auf die gebratene Seite kommt. Beim Anrichten, bei welchem der Eisenpieß durch einen solchen aus Silber ersetzt wird, hat man Acht zu geben, daß der Saft nicht verloren geht.

Schöpfnirdl à la française.

Nachdem man feingeschnittenen Zwiebel in Butter anlaufen ließ, werden die blätterig geschnittenen Nirdl hineingegeben, gesalzen und gepfeffert und dann halb geröstet. Sodann seihe man das Fett ab und gebe je ein wenig französischen Senf, Trüffel, Champignons, Madeira, Citronensaft und Glace zu. Die Nirdl sollen recht im Saft bleiben und dann sogleich zu Tisch kommen, da sie sonst hart werden.

Saure Schöpfnirdl.

Wie bei den vorigen läßt man Zwiebel anlaufen, worauf die blätterig geschnittenen Nirdl nebst Pfeffer, Salz und Majoran zugegeben und geröstet werden; dann seiht man das Fett ab und gibt ein wenig Essig und eine braune Sauce zu, in deren Ermanglung man die Nirdl mit Mehl staubt und mit Suppe und Essig aufgießt.

