

endlich auch den Reis oder den Semmelteig möglichst fein darunter und zerrührt dieses nach und nach mit der kräftigen Hühnerbrühe und salzt gehörig; reibt diese Suppe dann durch ein Haartuch, giebt sie in einen wohlverzinnten Suppenkessel und setzt sie eine Stunde vor dem Anrichten ins heiße Bad, indem man sie währenddem einige Male mit der Suppenkelle aufzieht. Sollte man genöthiget seyn, sie auf Kohlen heiß zu machen, so müßte man dabei bleiben und sie unaufhörlich aufziehen, bis daß sie heiß ist, sie aber ja nicht kochen lassen, denn dadurch würde sie die Bindung verlieren und mättig werden. Diese Suppe muß schön weiß, weder dick noch dünne, und von lieblich-kräftigem Geschmack seyn. Man giebt kleine Semmelkrusten, welche in klarer Butter hart geröstet worden sind, oder zehn Loth gewällten Reis, welchen man eine halbe Stunde in kräftiger Brühe hat aufquellen lassen, dar- ein. — Man kann auch sechs oder acht hartgekochte Eierdotter mit unter das Hühnerfleisch stoßen, sie tragen zum kräftigen Geschmack bei, die Suppe aber verliert von ihrem weißen Ansehen. — Im Nothfall kann man vor dem Anrichten auch einige Löffel dicken süßen Rahm darunter ziehen.

Im Maß kann vorbeschriebene Suppe drei und eine halbe Kanne betragen.

Die zweite Art diese Suppe zuzubereiten, welche feiner, hingegen auch kostbarer ist, ist diese: Man nimmt die Brüste von zwei gebratenen Kapphähnen oder von vier starken jungen Hühnern und verdünnt mit Consommee; übrigens bleibt vorgehendes Verfahren.

Nebhühnermus - Suppe. Potage à la purée de perdrix.

Vier Nebhühner werden im Saft gar gebraten, die Haut abgezogen, das Fleisch recht fein geschnitten und dann mit etwas dunkler Brühe angefeuchtet, recht fein gestoßen. Die Knochen werden zusammen gehackt, drei Kannen braune Brühe darauf gegossen, kochen lassen und verschäumt, dann Selleri, eine Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, ein kleiner Strauß Petersilie, acht Pfefferkörner und einige Champinionen dazu gefügt, zugedeckt und eine Stunde langsam gekocht; nachher durch eine Serviette gegossen und rein abgefettet. Zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl werden in Butter gelb geschwitzet, kalt gerührt und dann mit der Brühe aufgelöst, eine halbe Stunde langsam gekocht, abgeschäumt, und abgefettet, alsdann das Nebhühnerfleisch damit langsam aufgelöst, gesalzen und nach Belieben mit Muskatnuß gewürzt; dieses Mus wird durch ein Haartuch gerieben, und dann im Bade heiß gemacht; es muß ebenfalls weder dick noch dünne seyn, son-