

abgegossen; in dieser Butter werden zwei Eßlöffelvoll Mehl langsam schön gelbbraun geröstet, hernach zwei junge Kaninchen, welche in zwei Fingerbreite nette Stückchen geschnitten worden sind, dazu gethan und mit rösten gelassen, bis daß sie steif sind, nachdem eine halbe Flasche weißer Wein und Fleischbrühe darauf gegossen, so daß es über das Fleisch gehet, und unter steter Bewegung aufgekocht; der Speck, Salz, Pfeffer, ein Strauß von grüner Petersilie, Zipollen, einem Lorbeerblatt, Thimian und einem Gewürznägel, desgleichen zwanzig zugeputzte und in Citronsaft umgeschwenkte Champinionen dazu gefügt, zugedeckt und langsam kochen lassen; dabei abgeschäumt und abgefettet; in den letzten zwanzig Minuten, zwanzig kleine Zwiebelchen von gleicher Größe, welche auf schnellem Feuer in Butter gelb gebraten worden sind, hinzu gethan und mit gekocht; zuletzt die Sose, wenn sie nicht gehörig dicke seyn sollte, abgegossen und allein zum gehörigen Grad eingekocht, und dann angerichtet.

### Weißeingemachte Kaninchen. *Lapereaux au blanc,* *ou en fricassée de poulet.*

Zwei junge Kaninchen werden recht reinlich abgestreift, in zwei Fingerbreite Stückchen geschnitten und mit einem weißen Tuch alles Blut weggewischt, dann ein Viertelpfund Butter zerlassen, darein gethan und auf mäßiger Kohlenglut darinne geschwitzt, bis daß sie gut angezogen haben und steif sind; hernach zwei Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut, gut umgeschwenkt, um daß sich die Butter mit dem Mehl vermischt, und Fleischbrühe, im Nothfall Wasser, darauf gegossen, so daß es darüber gehet, gut geschwenkt und unter steter Bewegung aufgekocht; Salz, weißer Pfeffer, ein Strauß wie vorhergehend, und Champinionen oder Morcheln dazu gefügt, zugedeckt und langsam kochen lassen; dabei abgeschäumt und abgefettet, die Sose dann zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, mit vier Eierdottern legirt und durch ein Haartuch wieder auf das Fleisch gewunden, mit Citronsaft geschärft, gehörig gesalzen und angerichtet.

### Junges Kaninchen gebraten. *Lapereau à la broche.*

Das Kaninchen wird abgestreift und über Kohlenglut gehalten, um die Haut straff zu machen, der Kopf mit dem Hals bis an die Schultern weggeschnitten, fein gespißt oder mit Speckplättchen belegt, übrigens wie der junge Haase an den Spieß gesteckt und gebraten; eine starke Brühe wird darunter gegeben.