

löffelvoll eingekochter brauner Sose zu Halbglasur eingekocht worden ist, darüber gegossen. — Oder: es wird ein glatter Model mit frischer Butter ausgestrichen, der Boden mit gleichgroßen Scheibchen von dem gekochten Speck und gekochter Servelat- oder Bratwurst rosenartig ausgelegt, oder statt dessen: mit den ganzen Daumlangen Bratwürstchen und Brustspeck zierlich belegt, fingerhoch mit leicht gepreßten Welschkohl bedeckt, die Rebhühner, mit der Brust unten, darauf gereiht, die Zwischenräume, und nachher der ganze Model mit Welschkohl voll gefüllt, mit einem Tuch niedergepreßt und hernach im Bad recht heiß gemacht; beim Anrichten wird der Model auf die Schüssel gestürzt und einige Minuten darauf ruhen gelassen, alles Fett und alle Feuchtigkeit abgezogen, der Model dann behutsam abgehoben und die Sose darüber gegossen. Die Rebhühner dazu können auch zerschnitten werden.

Rebhühner mit Rothkraut. Perdreaux aux chou-rouges.

Drei junge Rebhühner werden zum Dämpfen gezäunt, gespickt oder ungespickt schön saftig gebraten, und auf gedämpftes Rothkraut angerichtet. Auch können noch kleine Bratwürste darum gelegt werden.

Rebhühner mit Trüffeln gefüllt. Perdreaux aux truffes, ou à la Périgueux.

Drei gute junge Rebhühner werden rein gerupft und gestopelt, leicht abgestammt und bei dem Hals ausgenommen; ein Pfund Trüffeln rein gebürstet und gewaschen, geschält, in Stückchen geschnitten und diese zu kleinen Trüffeln abgerundet; und die Abschnitzeln feingehackt; ein halb Pfund guter Speck wird geschabt, mit den ganzen und gehackten Trüffeln in ein Kasserol gethan, Salz, Pfeffer und ein wenig feines Gewürz dazu gefügt, zehn Minuten ganz langsam geschwitzet und dann zum Kaltwerden hingestellt. Hernach die Rebhühner, beim Hals hinein, damit gefüllt, zugenähet und zum Dämpfen gezäunt. Darauf ein passendes Kasserol mit Speckplatten belegt, eine Schnitte Schinken, einige Schnitten Kalbfleisch, eine Möhre zerschnitten, eine Zwiebel und ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt und nach Belieben einer halben Zinke Knoblauch darüber gelegt, die Rebhühner darauf gesetzt, wenig gesalzen, eine Achtelkanne weißer Wein und ein wenig Consommee darunter gegossen, die Brust mit einigen Citronscheibchen, ohne Schale und Kerne, belegt, mit Speckplatten und nachher mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, drei Viertel bis eine Stunde gedämpft. Zur Sose werden einige ge-