schälte Trüffeln fein gehackt, ein wenig in Butter geschwitzt, halb eingekochte braune Sose und halb Wildessenz darauf gegossen und wieder zu gehöriger Dicke eingekocht. Die Rebhühner werden zuletzt auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, entzäumt, angerichtet und die Sose darunter gegeben. Auch können die Rebhühner am Spieß gar gemacht werden.

Rebhühner zur Verwundrung oder nach Cussy. Perdreaux en surprise ou à la Cussy.

Drei junge recht gute Rebhühner werden gerupft und leicht abgeflammt, am Rücken hinunter aufgeschnitten und alle Knöchel bis auf das der Hinterkeulchen ausgelöst; die Füße bleiben auch daran. Darauf werden sie auf einem Tuch ausgebreitet, mit Salz und wenig weißem Pfeffer überstreut und mit einer Garfülle von Rebhühnern Messerrückendick überstrichen, mit einem kalten Salpikon von Kälbermilchen, Trüffeln, Schampinionen und Hahnenkämmen, was alles zu gleichen Theilen genommen worden ist, gefüllt (m. s. Salpikon); zugenähet, wieder in ihre erste Form gebracht und die Füße außen darauf gezäumt; hernach die Brüste in ein wenig Butter anziehen lassen, wieder herausgenommen und kalt gestellt; dann auf der Brust nett feingespickt. Die Knochen werden klein gehackt, in ein Kasserol gethan, eine Schnitte Schinken, zwei kleine Zwiebeln, eine zerschnittene Möhre, ein Sträußchen Petersilie, ein halbes Lorbeerblatt, ein Gewürznägel, ein wenig Muscatblume und ein wenig geschabter Speck dazu gefügt, eine Achtelskanne Madeira- oder andrer weißer Wein und etwa ebensoviel Consommee darauf gegossen, die Rebhühner darauf gesetzt, mit doppeltem, mit Butter bestrichenen runden Papier überdeckt, und mit dem Deckel geschlossen. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie angekocht, Kohlen unten und stark oben gegeben, damit sie von oben Farbe nehmen, und gedämpft; hernach herausgenommen, entzäumt, leicht glasürt, angerichtet und ein wenig Wildessenz; oder der Satz durchgegossen, abgefettet und stark eingekocht darunter gegeben.

Junge Rebhühner geröstet. Perdreaux à la Saint-Laurent.

Drei oder vier junge Rebhühner werden gereiniget, die Füße weggehackt und die Vorderkeulchen eingesteckt, am Rücken hinunter aufgeschnitten, auseinander gebreitet und mit dem flachen Hackmesser geschlagen und geplattet; darauf mit Salz und grobem Pfeffer bestreut, in ein Kasserol mit etwas feinem Oehl, die äußere Seite unten, auf dem Feuer anziehen lassen, dann gewendet und von der andern Seite ebenfalls anziehen lassen; eine halbe Stunde

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/344 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG