überhaupt jedes Stückchen nett zugestutzt. So werden sie in ein Kasserol gereihet, zugedeckt und auf die Seite gestellt. Die Abgänge davon werden mit dem Messer klein gehackt, eine Viertelskanne Schampagner- Madeira- oder sonst guter weißer Wein, fünf bis sechs Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, und zwei Mal so viel Consommee oder Fleischbrühe darauf gegossen, ein wenig weißer Pfeffer und (nach Belieben) auch ein kleines Stückchen Lorbeerblatt und eine Schalotte dazu gefügt, und eine Stunde recht langsam kochen gelassen; nachher rein abgefettet, die Sose durch ein feines Sieb in ein andres Kasserol gegossen und unter stetem Rühren schnell bis zu der gehörigen Dickigkeit eingekocht, (die Sose muß nämlich das Fleisch glasurartig decken,) nach Befinden mit ein wenig Citronsaft geschärft, gehörig gesalzen und durch ein Haartuch auf die Rebhühner gewunden. Vor dem Anrichten werden sie im heißen Bad, ohne sie zu lange darinne stehen zu lassen, erwärmt, dann in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel zierlich angerichtet und herzförmig geschnitten, in Butter gebackene, glasürte Semmelkrusten dazwischen gesteckt oder oben darauf gelegt.

Salmi von Rebhühnern auf andre Art. Salmi ou Manselle de perdreaux.

Hier wird ganz die vorgehende Zubereitung beobachtet, mit dem Unterschied: daß die Abgänge zu Teig fein gestoßen, nachher mit der eingekochten Sose aufgelöst, so durch ein Haartuch oder feines Sieb gestrichen und die Rebhühner damit besost werden.

Anmerkung: Sollte man genöthiget seyn von alten Rebhühnern ein Salmi zu bereiten, so müßten diese zwischen Speckplatten mit würzhaften Zusätzen und etwas Consommee oder Fleischbrühe weich gedämpft werden.

Salmi von Rebhühnern mit Pommeranzen. Salmi de perdreaux à la d'Artois.

Die Vorbereitung hiezu ist wie bei den vorgehenden Salmis. Die Abgänge werden fein gestoßen; ein Viertel Madeira-Wein wird mit drei zerschnittenen Schalotten, drei Petersilienästchen, und einem Schnittchen bittrer Pommeranzenschale aufgekocht, fünf Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose dazu gefügt und zum gehörigen Grad einer Sose eingekocht, dann die gestoßenen Abgänge damit aufgelöst, durch ein Haartuch gestrichen und in das Bad warm gestellt; die Rebhühner-Schnitten werden mit etwas Consommee ebenfalls im Bad oder auf heißer Asche erwärmt, dann in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel angerichtet; der Saft von einer oder zwei Pommeranzen zu der Sose gedrückt, ein wenig weißer

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/346 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG