

Geschwungene Rebhühnerbrüstchen mit Trüffeln. *Sauté de filets de perdreaux aux truffes.*

Die Brüstchen werden wie vorgehend zum Schwingen vorbereitet, und nachdem sie in das Schwungkasserol gereiht sind, mit großen schönrunden Trüffelscheiben dichte belegt, Salz und weißer Pfeffer darüber gestreut, mit zerlassener, klarer Butter übergossen, mit Butter bestrichenem, runden Papier vest überdeckt und hingestellt. Vor dem Anrichten werden sie wie vorgehende gar gemacht, gefost und angerichtet, statt der Semmelkrusten aber die größten Trüffelscheiben dazwischen gelegt.

Geschwungene Rebhühnerbrüstchen mit Pökelzunge. *Sauté de perdreaux à la Singara.*

Die Brüste von vier oder sechs jungen Rebhühnern werden geschwungen und mit Spanischer Sose, welche mit der Essenz von den Rebhühnern zu Halbglasur eingekocht worden ist, gefost; Scheiben von Pökelzunge werden in die nämliche Form geschnitten und in ein wenig Consommee oder Fleischbrühe erwärmt; die schön rothen Abschnitzeln werden feingeschnitten; zuletzt werden die Brüste, immer eine Scheibe Pökelzunge dazwischen, in schönem Kranz angerichtet, in die übrige Sose einige Eßlöffelvoll gehackte Zunge und ein wenig frische Butter gerührt, heiß gemacht und in die Höhlung gegeben.

Rebhühnerbrüste nach Vopallière. *Filets de perdreaux à la Vopallière.*

Hier wird ganz wie bei den Fasanenbrüsten nach Vopallière verfahren.

Rebhühnerbrüste in Papierwickeln. *Filets de perdreaux en papillotes.*

Die Rebhühnerbrüste werden wie zum Schwingen vorbereitet und übrigens ganz wie die Kalbstrippchen auf diese Art beendigt. Sie können trocken gegeben, oder auch kann ein Fleischsaft darunter gegossen werden.

Rippchen von jungen Rebhühnern. *Côtelettes de perdreaux.*

Diese werden wie die von jungen Hühnern bereitet; darunter wird ein klarer Saft, von den Rebhühnergerippen gezogen und mit Pommeranzensaft versetzt, oder eine Teufels-Sose gegeben.