

### Escalope von Rebhühnern mit Trüffeln. Escalopes de perdreaux aux truffes.

Die Brüste von sechs Rebhühnern werden geschwungen, der Länge nach von einander und dann der Quere, schief, in Escalope geschnitten und zugerundet; etwa drei Viertel bis ein Pfund frischer Trüffeln werden geschält, in eben solche Scheiben geschnitten, in der Butter von den Brüsten geschwungen und dazu gethan; darauf wird spanische braune Sose, welche mit der Kraft von den Rebhühnergerippen eingekocht worden ist, und ein wenig recht frische Butter dazu gefügt, gut durcheinander geschwungen und heiß gemacht ohne kochen zu lassen, dann auf eine Schüssel mit Krusten eingefaßt, etwas erhaben angerichtet. Auch können sie in eine Brodkruste oder in ein Reiskasserol angerichtet werden.

### Rebhühner-Gehäck. Hachis de perdreaux.

Das Fleisch von vier bis fünf gebratnen Rebhühnern wird von den Knochen gelöst, Haut und Nerven beseitiget und recht fein geschnitten. Die Abgänge werden klein gehackt, in ein Kasserol gethan, ohngefähr fünf Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, und zwei Mal soviel Fleischbrühe dazu gefügt und langsam kochen lassen; dann abgeschäumt und abgefettet, durch ein feines Haarsieb gegossen und zu Halbglasur eingekocht; vor dem Anrichten wird das Gehäck damit an- und warmgerührt und Eiesgroß frische Butter darunter legirt; es muß saftig, weder zu dick noch zu dünne seyn; dann wird es auf die Schüssel angerichtet und verlorne oder in der Schale weichgekochte Eier darum gesetzt, mit ein wenig von der Sose überglänzt, und zwischen jedes Ei eine runde oder dreieckige, in Butter gebackne Semmelkruste gesteckt.

### Rebhühner-Mus. Purée de perdreaux.

Das Fleisch von vier bis fünf gebratnen Rebhühnern wird wie vorgehend fein gehackt, dann recht fein gestoßen und dabei mit ein wenig Consommee oder Fleischbrühe angefeuchtet; dieses wird mit vorgehend beschriebener Sose an- und warm gerührt, und so durch ein Haartuch gerieben. Vor dem Anrichten wird es wieder warm gerührt, Eiesgroß frische Butter darunter legirt, nach Befinden mit Glasur verstärkt und etwas weißer Pfeffer daran gethan, dann in ein Reiskasserol, in kleine, hohle Semmelkrusten oder in kleine Blätterpasteten angerichtet.

### Auflauf von Rebhühnern. Soufflé de perdreaux.

Es wird ein Mus wie vorgehend bereitet, wird aber etwas dicker gehalten, auch kommt noch einmal so viel Butter dazu, und