

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

87. Salami von Rebhühnern anderer Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

mit Butter in einer Reine und tropft Zitronensaft daran; wenn sie ausgebraten sind, können sie mit frischen Zitronenschnitzen zur Tafel gegeben werden. Statt dem Einbinden kann man die Rebhühner mit Speck spicken.

86. Salmi von Rebhühnern.

Die Rebhühner werden gepuzt, gespickt, und ganz in einem Ofen gebraten; ist dieses geschehen, so schneidet man den Kopf, Kragen und die Flügel davon ab, stößt dieses in einem Mörser fein mit gebackenen Semmelschnitzen und einigen Nägelein, nimmt dieses Gestosse in eine Reine, giebt 1 Glas rothen Wein dazu, und kocht dieses mit einem Stückchen Butter; ist dieses geschehen, so läßt man es durch ein Sieb auf eine Platte laufen, legt die Rebhühner darauf, garnirt sie mit zierlich ausgeschnittenen und in Schmalz gebackenen Semmelschnitzen, und giebt sie zur Tafel.

87. Salmi von Rebhühnern anderer Art.

Man puzt und spickt dieselben gehörig, giebt sie mit einigen Stücken Speck und einigen Schnitzen Schinken in eine Kasserole, giebt 1 Glas Wein und 1 Löffelvoll braune Suppe daran, und läßt sie in diesem Sud mit einer mit Nägelein besteckten Zwiebel weich kochen; dann nimmt man die Rebhühner heraus, und legt sie in eine andere Kasserole, giebt 1 Handvoll feingeschnittenes Petersilienkraut, einige Champignons und Semmelbröseln daran, läßt dieses zusammen kurz einkochen, giebt es sodann in eine Schüssel, die Rebhühner darauf, und trägt sie auf den Tisch.

88. Salmi von Schnepfen.

Nachdem die Schnepfen sauber gepuzt, auf der Brust gespickt und in Saft gebraten sind, wird die ganze Brust und die untern Biegel schön abgelöst, das Uebrige wird