

## 21. Schnepfen in Burgunder.

2 Schnepfen werden halb gar gebraten, dann mit einem Stück rohem Schinken, einigen Zwiebeln und etwas brauner Sauce in eine Kasserolle gethan, eine halbe Flasche Burgunder darüber gegossen und so gut eingekocht, daß man eine dickfließende, schöne Sauce erhält, in der man die Schnepfen anrichtet und sie mit gerösteten, in längliche Vierecke geschnittenen Weißbrotschnitten garniert, die mit dem fein gehackten und in gelbbrauner Butter gedämpften  
5 Eingeweide der Schnepfen bestrichen worden sind. Anstatt des Burgunders kann man ebenfalls sonst guten Rotwein nehmen, aber das Gericht wird dann bei Weitem nicht so gut.

*(91 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap260.html>*