

42. Italienische Kraftbrühe.

Aus Fleischabfällen, Knochen, rohem Schinken und einem kleinen Suppenhuhn kocht man mit Salz und Suppengrün eine klare Fleischbrühe, die man durchsieht, entfettet und durch Zusatz von Fleisch-Extrakt in eine treffliche Kraftbrühe verwandelt. Zu dem Reiskuchen werden 150 Gramm Reis blanchiert, in zerlassener Butter angeröstet und dann in kräftiger Bouillon weich gekocht. Der Reis wird mit 50 Gramm Butter, 1 Eigelb und 75 Gramm geriebenem
5 Parmesankäse verrührt. Das Fleisch des Suppenhuhns wurde indes feingewiegt, mit Krebsbutter, Eiern, Sahne, Gewürz und etwas geweicher Semmel zur Farce verarbeitet und diese schichtweise mit dem Reis in eine Form gefüllt.

(95 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap051.html>