Maria Ludolfs

# 27. Gebratener Kapaun.

Ein großer ausgenommener Kapaun wird in die rechte Form zum Braten gebracht und gesalzen. Man steckt etwas frische Butter hinein, bebindet ihn mit Speck, übergießt ihn in der Bratpfanne mit 70 Gramm gebräunter Butter und brät den Kapaun unter öfterem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser in etwa 1–1 ½ Stunden goldgelb und saftig. – Man entfettet den Bratensaft, verdickt ihn mit wenig in Sahne gelöstem Kartoffelmehl und richtet das Geflügel sofort an.

*(72 words)*

*Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap292.html*

classtests.com