

23. Grillierte Täubchen.

3 Täubchen werden vorbereitet, in Hälften zerlegt und mit Salz eingerieben. Man legt sie in ein mit Speck- und Wurzelscheiben ausgelegtes Gefäß, fügt einige Citronenscheiben und ein Kräuterbündchen an, übergießt sie mit Fleischbrühe und dünstet sie beinahe weich. Man läßt sie abtropfen, taucht sie alsbald in einen Ausbackteich und bäckt sie nun in Backfett goldbraun.

- 5 Der Ausbackteig wird bereitet, indem man 3 Eßlöffel Milch mit 30 Gramm Mehl, einem Theelöffel Butter und einer Prise Salz in einer Kasserolle über dem Feuer abrührt. Man vermischt den Teig dann mit 2 Eidottern und zieht das zu Schnee geschlagene Eiweiß der beiden Eier darunter.

(101 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap288.html>