

### 3. Gedämpftes Rehblatt.

Ein schönes Rehblatt befreit man möglichst von den Knochen, häutet und klopft es, zieht es mit einer Dressiernadel ballonartig zusammen, salzt und spickt es. Die abgelösten Knochen zerschlägt man, bräunt das Blatt in Butter, giebt die Knochen nebst den Scheiben von 1 Zwiebel und 1 Möhre sowie eine Schwarzbrotsscheibe daran, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter kochende Brühe darauf, giebt Gewürz dazu und schmort so das Blatt langsam in knapp 2 Stunden weich. Die Sauce  
5 wird vor dem Anrichten durchgestrichen.

(76 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap242.html>