

Maria Ludolfs

## **12. Jägeressen.**

Ein wildes Kaninchen wird abgezogen, gehäutet und gewaschen. Dann wird ein Kopf Weißkohl gevierteilt, der Strunk ausgeschnitten, das Kraut, nachdem es gebrüht, mit 1 Liter Wasser, 130 Gramm Speck, 2 Zwiebeln, 2 Mohrrüben, etwas Petersilie und Thymian, 6 Pfefferkörnern, Salz und dem Kaninchenfleisch 2 Stunden langsam gekocht, die Brühe durchgeseiht und mit dem Fleisch über geröstetem Weißbrot angerichtet.

*(58 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap251.html>*