Maria Ludolfs

24. Reiherbrust.

Die Reiher haben auf dem Lande einen sehr geringen Wert. Man schießt sie soviel als möglich fort; sie sind dem Fischfange schädlich, da sie sich von jungen Fischen nähren. Man kann vom Reiher nur die Brust für die Küche verwenden, aber diese ist höchst schmackhaft. Man rupft die Reiherbrust, löst sie aus, zieht die Haut ab, bebindet sie mit Speckscheiben und schmort die Brust in brauner Butter und ein wenig Wasser unter häufigem Begießen gar. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl und saurer Sahne abgequirlt.

(84 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap263.html

classtests.com