

41. Rebhuhnsuppe.

2 Rebhühner werden in reichlich Butter mit Zwiebeln, Wachholderbeeren und Gewürz gebraten; dann wird das Fleisch von den Knochen gelöst, gehackt und in eine Suppen-Terrine gegeben. Die Knochen werden gestampft und zu kochender Rindfleischbrühe, samt Suppengrün, einer Karotte und Salz gethan. Endlich wird die Suppe durch ein Haarsieb gegossen und über dem gehackten Rebhuhnfleisch in der Terrine angerichtet.

(58 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap050.html>