

34. Hühnerknochensuppe.

Der Kopf, Hals, die Beine und das Gerippe des gebratenen Huhnes, 3 hartgekochte Eigelb werden gestoßen, eine Zwiebel feingeschnitten und in 70 Gramm Butter weichgedämpft, das Gestoßene mit einem Stückchen Brot dazu gethan, und soviel Fleischbrühe zugegossen, als man nötig hat. Wenn die Suppe so lange gekocht hat, daß das Brot weich ist, wird sie durch ein Haarsieb gegossen und mit kleinen in Bouillon gekochten Klößchen und etwas

5 Hühnerfleischrestern angerichtet.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap043.html>