

Maria Ludolfs

22. Wildente.

Die wilde Ente wird gerupft und ausgenommen, dann zieht man ihr die ganze Haut ab, da diese leicht einen thranigen Geschmack hat, bebindet die Brust mit Speckscheiben und setzt die Ente mit zwei Eßlöffeln gebräunter Butter im zugedeckten Schmortopf auf's Feuer. Etwas Beifuß kann man mit in den Topf legen. Unter häufigem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser schmort man sie in 1 bis 1 ½ Stunde gar. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl
5 sämig gemacht oder noch besser mit saurer Sahne verquirlt.

Schonzeit der Enten ist April, Mai, Juni.

(88 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap261.html>