Maria Ludolfs

14. Rebhühner mit Champignons gefüllt.

½ Liter ganz kleine Champignons werden durch Abreiben mit einem Flanellstückchen und etwas Salz gereinigt, tüchtig in Wasser abgespült und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt; hierauf zerläßt man 70 Gramm frische Butter, thut dieselben hinein, bestreut sie mit wenig Salz und Pfeffer, schwenkt sie etliche Minuten über dem Feuer, läßt sie kalt werden und füllt sie in zwei fleischige, gut gereinigte Rebhühner, die man fest zunäht, mit Speck umbindet und entweder brät oder dämpft.

(74 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap253.html

classtests.com