

15. Gedämpfte Rebhühner.

Man kann zum Dämpfen schon etwas ältere Rebhühner nehmen, bereitet sie vor, spickt sie mit ziemlich dicken Speckstreifen und legt sie in eine mit Speck-, Möhren- und Zwiebelscheiben ausgelegte Kasserolle. Man fügt ein Kräuterbündchen, Salz, Pfeffer und ½ Glas Weißwein hinzu, übergießt sie dann mit etwas kräftiger Bouillon und dämpft sie weich. Die Brühe wird alsdann entfettet, mit braunem Buttermehl verdickt und über die Rebhühner

5 gegossen.

(65 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap254.html>