

11. Ente zur Suppe gekocht.

Hierzu eignet sich am besten eine nicht sehr fette Ente, welche nicht gesengt, sondern nur gebrüht und dann ausgenommen, gewässert und am besten mit kochendem Wasser aufgesetzt wird. Die Brühe, welche so wie jede andere Fleischbrühe bereitet wird, darf jedoch nicht zu scharf gesalzen werden und ist sehr schmackhaft. Die Ente muß drei Stunden kochen, dann bringt man sie mit einer Sauce auf den Tisch.

(65 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap276.html>