

10. Kaninchengericht.

Ein wildes Kaninchen schlägt man, nachdem es gut abgezogen und gehäutet ist, in Stücke, brät diese, nachdem man sie gesalzen, in 50 Gramm Butter und 2 Löffeln Rinderfett an, bis sie bräunlich und gar sind, was in etwa 25 bis 30 Minuten der Fall ist. – Das Fleisch wird nun herausgenommen, 3 gewiegte Schalotten und 40 Gramm Mehl in dem Fett mit etwas gemischtem Gewürz geschwitzt und mit soviel kochendem Wasser verkocht, daß eine sämige Sauce
5 entsteht, die man mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt kräftigt. – In ihr läßt man die Fleischstücke noch einmal heiß werden, ohne daß sie kochen dürfen, worauf man zuletzt noch einen Löffel gewiegte Kräuter daran thut.
(111 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap249.html>