

Gebratenes Rebhuhn



Vorbereitungszeit: 15 min.

Garzeit: 30 min.

Gesamtzeit: 45 min.

Zubereitung

Rebhühner salzen, in Speck einbinden und im heißen Fett unter zugießen von Wasser 1/2 Std. braten. Öfters übergießen! Fett abschöpfen, und die Rebhühner mit Rahm übergießen und den Saft aufkochen. Den Rahm kann man auch weglassen, und die Rebhühner mit dem Natursaft auftragen.