

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 26. Reis mit Kapaunen ober alten Hühnern

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

die Linsen schmälzen, den sie bekommen dadurch einen besseren Geschmack.

N^o 26. Reis mit Kapaunen oder alten Hühnern.

Wasche für 12 Personen 1 Pfund Reis sauber, blanchire ihn, wie schon mehrmal gesagt worden ist; dann gieß kaltes Wasser über ihn, lies ihn sauber, leg ihn in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß daran, auch etwas Salz, gib 1 Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt dazu, gieß 1 Maß fette Bouillon darauf, und laß den Reis langsam kochen, bis er weich ist; dann streue ein wenig Schnittlauch oder geschnittene Petersilie hinein.

Die Kapaunen oder alten Hühner werden sauber gepußt, dressirt, ausgewaschen und in einer Fleischsuppe weich gekocht. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die alten Hühner oder Kapaunen heraus, dressire und lege sie auf eine Schüssel, richte den Reis darüber an, reib noch ein wenig Muskatennuß darauf, und gib es zur Tafel. Für 12 Personen braucht man 2 alte Hühner oder Kapaunen.

N^o 27. Nudeln mit alten Hühnern oder Kapaunen.

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf ein Nudelbret oder eine Backtafel, schlage 4 Eier und 4 Eierdotter hinein, und mache einen Nudelteig, wie schon mehrmal gelehrt worden ist. Wenn die Nudeln geschnitten sind, so blanchire sie, dann schütte kaltes Wasser über sie ab, lege sie in einen Tiegel oder Kastrol, reib ein wenig Muskatennuß, und streue etwas Salz daran; dann gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon darüber, nämlich von der Bouillon, worin die alten Hühner oder Kapaunen gesotten worden sind, und laß die Nudeln $\frac{1}{2}$ Stunde langsam dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so dressirt man die alten Hühner oder Kapaunen, und legt sie auf eine Schüssel, auf welcher die Nudeln darüber angerichtet werden. Man kann auch die Kapaunen oder Hühner besonders geben. Bestreue die Nudeln mit etwas geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, und gib sie zur Tafel.

N^o 28. Heidel mit Leberwürsten.

Gieß $\frac{1}{2}$ Pfund Heidel sauber, wasche ihn im kalten Wasser aus, laß von ihm das Wasser ablaufen, lege ihn in einen Tie-