

# **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 21. Frikassirte Hühner

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

### N<sup>o</sup> 20. Junge Hühner in der Brühe (Sauce).

Puße 3 Hühner sauber, zertheile sie in Viertel oder scheide sie in kleine Stücke, stecke sie in siedendes Wasser u. laß sie nur eine Minute sieden. Nachher gieße das heiße Wasser davon u. frisches darauf, so kannst du sie schöner pußen und mit dem Messer alle Stupfeln hinwegnehmen. Lege sie hierauf in ein Geschirr mit 4 Loth frischer Butter und 2 Zwiebel, laß sie dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl hinzu, fülle sie mit  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe auf, schneide  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale daran, laß sie kochen und gib Salz nebst  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu. — Wenn die Hühner bald weich sind so nehme sie aus der Brühe in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett ab und seihe sie durch ein Haarsieb an die Hühner Puße eine Handvoll Morcheln oder Champignons laß sie im siedenden Wasser nur abschrecken, gieß es wieder ab und gib sie wenn das Wasser recht ausgedrückt ist an die Hühner und laß sie mitkochen; zuletzt drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

### N<sup>o</sup> 21. Frikassirte Hühner.

Zerschneide 3 gepuße Hühner lege sie in ein Geschirr, gib 6 Loth Butter und 2 Zwiebel dazu, laß sie dünsten, gieße  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe u.  $\frac{1}{4}$  Maß Wein dazu. Wenn es einkocht und die Hühner weich sind, (es muß aber auf schnellen Feuer geschehen) salze und nimm sie aus der Brühe in ein anderes Geschirr, seihe diese durch ein Haarsieb daran, laß sie stehen, schneide ein Pfötchen Petersilie fein, schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, seihe sie durch ein Haarsieb, gib sie mit der Petersilie an die Brühe, drücke auch den Saft von 1 Zitrone daran, u. reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Ist es Zeit zum Anrichten so laß die Hühner aufkochen aber unter beständigen Rühren daß die Brühe nicht zusammenlaufe und doch gut legirt ist.

Zu diesen Hühnern können auch Champignons genommen werden, wie bei Zubereitung der Ersteren gesagt wurde.

### N<sup>o</sup> 22. Kaltes Entrée, auf bürgerliche Art für 12 Personen.

Brate 3 Hühner im Saft und laß sie kalt werden, nehme 1 Petersilie-, 1 Pastinat-, 1 Selleriewurzel und 1 gelbe Rübe, schneide sie in kleine runde oder länglichte Stückchen, lege sie in siedendes Wasser mit wenig Salz, laß sie ein paarmal aufwal-