

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 24. Krebshühner

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

len, gieß das Wasser davon und frisches darauf, u. laß es wieder ablaufen, dann lege die Wurzel trocken in ein Geschirr, gib 30 kleine Zwiebel, Salz, und $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe daran u. laß sie gelinde sieden, dann gieß die Suppe davon laß sie kalt werden, zerschneide nochmals die jungen Hühner in kleine Stücken auf die Schüssel in welcher du anrichten willst, gib die Wurzel darauf wie auch 12 Plätzchen rothe Rüben, etwas feingeschnittene Petersilie, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 12 ausgelöste Sardellen u. etliche Blättchen Bertram. Dann nehme eine obere Kaffeschale voll Provenceröl in ein Geschirr mit noch einmal soviel Essig, Salz u. Pfeffer, klopfe dieses alles gut mit dem Messer ab und gieß es über die Hühner wie über einen Salat. Auf solche Art kann auch ein anderes Geflügel zugerichtet werden.

Anmerkung Man kann auch $\frac{1}{2}$ Kaffeschale voll englischen Senf mit dem Del u. Essig abschlagen und darübergaben.

N^o 23. Junge Hühner mit Wurzel.

Diese Hühner werden auch dressirt. lege die Hühner in siedendes Wasser laß sie einen Sud aufkochen, gib sie wieder in frisches Wasser, schneide 6 Petersilienwurzel so lang wie ein Glied u. dick wie grobe Nudel und laß sie auch einen Sud im Wasser aufkochen. Rühre dann 6 Loth frische Butter und 1 Kochlöffel voll feines Mehl in einem Geschirr mit 2 Zwiebel untereinander, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe dazu und rühre die Brühe auf dem Feuer ab. Wenn sie aufkocht gib die Hühner mit den Wurzeln und Salz darein, laß sie hernach kochen bis sie gelinde ist, und reibe etwas Muskatennuß hinzu.

Bym Anrichten kann man auch etwas geschnittene Petersilie dazugeben, statt der Petersilienwurzel aber ebensoviel Pastinawurzel nehmen.

N^o 24. Krebshühner.

Siede 24 Krebse, nimm die Schweife davon auf ein Schneidbret, stoße die Schalen und mache eine Krebsbutter daraus (wie schon gesagt wurde) Siede $\frac{1}{2}$ Kalbseuter und \mathcal{N} . von einer Brust, häute es ab und gib es zu den Krebsid weiß n mit 12 Charlotten und ein wenig feingeschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Muskatennuß. Dieses alles wird gut zusammengesetzt dann auf ein Schneidbret mit dem Schneidmesser fein zu-

sammengeschnitten und hernach im Mörser recht gestoßen. Gib dann 8 Loth Krebsbutter in ein Geschirr mit dieser Farce, laß es auf dem Feuer ein wenig dünsten, gib eine in Milch eingeweichte Kreuzersemmel und 4 Eierdotter dazu, rühre es zusammen, untergreife die Hühner schön und fülle sie damit. Nachdem dressire sie sauber, stecke sie am Spieß begieße sie mit Krebsbutter, brate sie schön gelb und mache mit Krebsbutter eine Brühe dazu auf die nämliche Art wie die weiße.

Man kann auch nach Belieben Chamgignons oder Morchel geben, dann gießt man sie in die Schüssel und legt die Hühner darauf.

N^o 25. Gefüllte Hühner auf eine andere Art.

Lege die Lebern von den Hühnern auf ein Schneidbret, gib 6 Loth guten Speck oder Butter, 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, Basilie, Huynchenkraut, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, eine Handvoll geriebenes Semmelmehl, 4 Eierdotter, Salz und Pfeffer dazu, schneide die Kräuter fein zusammen, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle die Hühner damit. Dressire sie, darauf richte sie in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebel u. Salz, gieße $\frac{1}{2}$ Gläschen weißen Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe hinzu, setze sie auf das Feuer u. lasse sie aber nicht zu weich kochen. Dann roste in 4 Loth Butter feines Mehl ein wenig auf dem Feuer, doch so daß es nicht braun werde, gib die Brühe von den Hühnern daran, laß es gut verkochen, schopfe sofort das Fett davon ab, feihe hernach die Brühe durch ein Haarsieb an die Hühner, setze sie auf das Feuer daß sie etlichemal aufkochen und drücke den Saft von einer Zitrone daran.

N^o 26. Hühner auf dem Rost.

Puße die Hühner sauber, stecke ihnen die Füße ein u. theile sie in der Mitte voneinander, schneide 12 Charlotten u. eine $\frac{1}{2}$ Handvoll Petersilie fein in ein Geschirr, in 6 Loth Butter, ein Lorbeerblatt wie auch das Mark von 1 Zitrone Blättchenweise geschnitten, setze es auf die Gluth laß es dünsten, lege die Hühner hinein gib 1 Schöpflöffelvoll fette Suppe dazu, würze sie mit Salz u. Pfeffer und laß sie hernach dünsten bis sie weiß werden und anziehen. Darauf bestreue sie mit feingeriebener Semmelbrosame, lege sie auf den Rost und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Gieße $\frac{1}{4}$ Maß braune Fleischsuppe mit den Saft von 1 Zitrone in die Schüssel und lege die Hühner darauf.