

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 65. Junge Hühner im Teig

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

N^o 64. Junge Hühner mit grüner Brühe, bürgerl.

Senge und puße 4 Hühner recht sauber, dressire sie mit den Füßen einwärts gesteckt, und lege sie auf ein Geschirr. Wasche 1 Pfötchen Petersilie, Sauerampfer und Körbelkraut, schneide es fein, und gib 2 Lorbeerblätter, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken, in dünne Blankets geschnitten, und 1 obere Kaffeschale voll Provenceröl, welches zuvor heiß gemacht wird, dazu.

Auf die Brüste von den Hühnern lege das Mark, 2 Blättchenweise geschnittene Zitronen, hernach in dünne Scheibchen geschnittene $\frac{3}{4}$ Pfund Speckparten darauf, daß die Hühner damit bedeckt werden; und gieß das Del mit allem Zusammengeschnittenen daran. Umwickle sie mit 4 Bogen Papier, umbinde dieses mit Bindfaden, und stecke sie nachher an den Spieß. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten fange an, sie zu braten, aber laß sie auf allen Seiten gleich braten, damit sie keinen Flecken bekommen, und schön weiß bleiben. — Die Brühe mache also:

Blanchire eine Handvoll Petersilie, drücke sie gut aus, stoße sie im Mörser mit 6 sauber gepußten und gewaschenen Charlotten, etwas Basilie, Thymian, Racambole, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, und 3 ausgegrätheten fein geschnittenen Sardellen, 4 hart gesottene Eierdotter, 1 Kreuzersemmel, welche zuvor im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wird, Salz und 1 Loth Zucker recht fein untereinander; hernach gieß noch $\frac{1}{2}$ obere Kaffeschale voll Provenceröl nebst $\frac{1}{2}$ Maß Essig, 1 Gläschen weißen Wein und wenigem Salz dazu, passire dann solche durch ein Haarsieb oder Tuch, gieß die Brühe auf die Schüssel, und lege die Hühner schön darauf.

N^o 65. Junge Hühner im Teig.

Senge und puße 4 Hühner, wie vorher ist gesagt worden: dressire sie, und stecke ihnen die Füße ein. Hernach blanchire sie ein wenig, lege in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth frische Butter nebst 1 ganzen Zwi bel, und einige Blanketchen rohen Schinken, und die Hühner darauf; gib eine Handvoll Champignons dazu, welche sauber gewaschen und gepußt sind, und 2 abgesottene Kalbspriese, welche in kleine Stückchen geschnitten werden; passire es zusammen, gieß 1 Kaffeschale voll Coulis daran, fülle es mit $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon auf, und laß es jähe einkochen, gib eine Handvoll Morcheln hinein, nimm die Zwiebeln und Schinken davon, salze es, und laß es stehen.

Auf bürgerliche Art laß den Schinken zurück, und statt der Coulis gib einen Kochlöffel voll Mehl an die Butter, nebst einem Gläschen guten Weinessig und eben soviel Wein und laß die Brühe verkochen.

Mache dann vom Buttermig, der schon ist gelehrt worden, ein Blatt, so groß die Schüssel ist, um das Blatt mache einen Reif fingerdick, in die Mitte lege ein Papier oder Serviette erhöht und rund, bestreiche den Rand mit einem zerklopften Ei, und mache einen Deckel vom übergebliebenen Teig darüber. Wenn es gebacken ist, so schneide den Deckel aus und nimm die Serviette oder das Papier heraus.

Ist es Zeit zum Anrichten, so laß die Hühner aufkochen, legire sie mit 6 Eierdottern, drücke den Saft von einer Zitrone daran, richte sie nachher sauber in die Pastete an, und decke den Deckel darauf.

N^o 66. Junge Hühner auf Deutsche Art.

Richte 4 junge Hühner zu, wie schon vorher ist gemeldet worden. Hernach mache Buttermig, schlage die 4 Hühner, welche zuvor am Spieß abgebraten sein müssen, in denselben, bestreiche ihn mit einem zerklopften Ei, und laß ihn gemacht backen, damit er eine starke Rinde bekomme. Stürze ihn nachher um, schneide den Deckel davon schön rund aus, gib eine starke Glasbrühe hinein, und servire sie zugedeckt zur Tafel.

Du kannst auch diese Hühner mit Krebsen machen, auch im Fricassée oder mit einem Ragout von Morcheln.

N^o 67. Hühner in Marinade.

Bereite 4 junge Hühner, wie schon einigemal gelehrt wurde und dressire dieselben. Hernach gib solche in ein Kastrol nebst $\frac{1}{2}$ Pfund in Parten geschnittenen Speck, auch $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch auf gleiche Weise geschnitten, streue feingeschnittene Petersilie mit 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und 6 Charlotten dazu, würze es mit wenigem Salz und Pfeffer, gieß $\frac{1}{2}$ Kaffeschale voll Provenceroil, $\frac{1}{4}$ Maß weißen Wein und $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig daran, und laß sie so lange kochen, bis sie gelinde sind. Nimm das Fett von dem Marinade ab, laß den Saft durch ein Tuch laufen, und laß ihn in einem Kastrol nebst $\frac{1}{8}$ Maß Coulis wohl aufkochen.