

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 66. Junge Hühner auf deutsche Art

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

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.