

# **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, 1862**

No 36. Entree von Hasel- oder Feldhühner mit Trüffeln h.

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

ihn hernach aus dem Wasser, stürze ihn auf eine Anricht-  
Schüssel und die Brüstchen lege in eine Braise, wie schon  
mehrmal ist gesagt worden, damit sie heiß werden. Ferner  
lege in ein Kastrol 2 Loth Glas und 1 Loth Krebsbutter, laß  
sie zergehen, glassire den Vogelkreme damit, lege die Brüst-  
chen heraus auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit alles  
Fett davon ablaufe, belege den Vogelkreme damit und glasire  
sie ebenfalls.

Die Brühe wird auf nachfolgende Art zubereitet: Lege  
in ein Kastrol  $\frac{1}{8}$  Maß Coulis,  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein und  
 $\frac{1}{2}$  Hühneri groß Glas, laß es auf dem Feuer heiß werden,  
drücke den Saft von einer Zitrone daran, salze sie vollständig  
und gieb davon etwas auf die Schüssel, die übrige Brühe  
wird besonders gegeben.

N<sup>o</sup> 36. Entree von Hasel- oder Feldhühnern  
mit Trüffeln, herrschaftlich.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 Hasel- von den Feld-  
hühnern aber vier, dressire und spicke sie mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck  
und laß sie am Spieß braten. Schneide 10 geschälte Trüf-  
feln Scheibchenweise, laß in einen Kastrol eine obere Kaffee-  
schale voll Provenceröl sehr heiß werden, gieb die Trüffeln  
hinein, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein daran und laß sie darin weich  
dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß  
Coulis,  $\frac{1}{2}$  Hühneri groß Glas und eine obere Kaffeschale  
voll Bertramessig nebst dem nöthigen Salz dazu, laß die  
Brühe wohl verfochen und nimm das Fett nebst dem Faum  
ab; ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Haselhühner vom  
Spieß, dressire sie, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft  
von einer Zitrone in die Brühe und gieb die Trüffeln zu den  
Haselhühnern nebst etwas Brühe; die übrige aber wird abge-  
sondert gegeben.

N<sup>o</sup> 37. Entree von jungen Hühnern mit Kreme  
und Parmesankäse.

Puße und brühe 4 junge Hühner, nimm sie aus, wasche  
sie sauber und schneide jedes in 4 Theile, das Rückgrath aber