

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 37. Entree von junge Hühner mit Kreme und Parmesankäse

[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 Anrichtschüssel 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 Brüstchen heraus auf ein sauberes Tuch oder Papier, damit alles Fett davon ablaufe, belege den Vogelkreme damit und glassire sie ebenfalls.

Die Brühe wird auf nachfolgende Art zubereitet: Lege in ein Kastrol $\frac{1}{8}$ Maß Coulis, $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein und $\frac{1}{2}$ Hühnerlei 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^o 36. Entree von Hasel- oder Feldhühnern mit Trüffeln, herrschaftlich.

Für 12 Personen rupfe und puße 3 Hasel- von den Feldhühnern aber vier, dressire und spicke sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und laß sie am Spieß braten. Schneide 10 geschälte Trüffeln Scheibchenweise, laß in einen Kastrol eine obere Kaffeschale 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, $\frac{1}{2}$ Hühnerlei 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 absondert gegeben.

N^o 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

muß hinwegbleiben. Laß 5 Loth Butter und eine Zwiebel in einen Kastrol heiß werden, lege die Hühner hinein, salze und schwinde sie einigemal auf dem Feuer herum, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon und so viel Wein daran, lege die Schale von 1 Zitrone dazu und laß sie ganz kurz einkochen; drücke noch den Saft von einer Zitrone daran, mache eine Liaison mit den Dotter von 8 Eier, legire die Hühner damit, mache die Masse wohl mit dem Kochlöffel durcheinander, setze sie dann vom Feuer hinweg und laß sie kalt werden.

Bestreiche sonach eine Tortenpfanne mit 2 Loth Butter, lege ein jedes Stückchen von den Hühnern auf die Tortenpfanne und gieb den Kreme fingerdick auf jedes Stückchen, bestreiche mit einem zerflopfen Ei den Kreme oben, reib $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen und bestreue gleichfalls oben den Kreme damit. Laß hernach in einem Tiegel 3 Loth Krebsbutter zergehen und begieß jedes Stücklein damit. Gieß $\frac{1}{8}$ Maß Schü auf die Tortenpfanne, eine kleine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß die Hühner oben schön gelb werden; die Brühe wird aber gemacht wie folgt:

Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, $\frac{1}{8}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glas, Salz und den Saft von zwei Zitronen, laß dieses alles wohl verkochen, nimm den Faum ab, richte die Stückchen Hühner auf eine Schüssel und gieb etwas von der Brühe darunter; die übrige Brühe aber wird abgesondert gegeben.

N^o 38. Entree von kaltem Fricassée, nämlich junge Hühner mit L'espice oder saurer Sulze, herrschaftlich.

Puze und brühe 4 junge Hühner sauber, dressire und blanchire sie im Wasser, nimm sie hernach heraus und laß sie wieder kalt werden. Schneide dann von jedem Hühnchen die Brüstchen und Schenkelchen ab; das Rückgrath aber wird nicht dazu genommen. Laß in einen Kastrol 5 Loth Butter heiß werden, lege die Hühnchen hinein, salze sie, gieß noch $\frac{1}{8}$ Maß von dem Bechamelle darauf, mache eine Liaison von 6 Eier und legire die Hühner damit. Wenn sie ganz kalt sind,