

# **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, 1861**

No 23. Junge Hühner mit Wurzel

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

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 Stückchen 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 darübergelassen.

### N<sup>o</sup> 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.

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

### N<sup>o</sup> 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 1  $\mathcal{L}$ . von einer Brust, häute es ab und gib es zu den Krebschweif 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-