

# **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 64. Junge Hühner mit grüner Brühe, bürgerl.

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

N<sup>o</sup> 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 geschnitteneu Cardellen, 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<sup>o</sup> 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 Zwiebel, 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.