

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

127. Feldhühner mit Linsen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

richtet, die Schnittchen ordentlich darauf gesetzt, etwas gute Schü darüber geschüttet, und auf den Tisch.

127. Feldhühner mit Linsen. — Die Feldhühner werden gut gepuht, ausgenommen, schön dressirt, mit Speck umbunden, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Schalotten und Salz auf das Feuer gesetzt, und gedämpft bis sie weich und schön gelb sind; wenn sie nur wenig Sauce gezogen haben, thut man noch Fleischbrühe dazu; indessen werden die gut gereinigten, gewaschenen Linsen mit etwas Butter, würfelig geschnittenem Speck, Selleriewurzeln in Wasser recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrieben, in ein Geschirr gethan, mit dem heißen Schü der Feldhühner verdünnt, dann auf eine Platte angerichtet, die Feldhühner, denen der Speck abgelöst wird, darauf gesetzt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

128. Leberkuchen. — Es wird eine halbe Kalbsleber, welche gebraten und wieder erkaltet seyn muß, auf dem Reibeisen gerieben, 3 Loth frische Butter mit 3 Eiern abgerührt, ein in Milch geweichtes und wieder halb ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein mit einander verrührt, die geriebene Kalbsleber uebst etwas fein verwiegter Zitronenschale und ein wenig Salz wird dazu gethan, sehr gut durcheinander gemacht; ein flaches Holztafel wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, hineingefüllt und langsam ^{cal. uell.} gebacken. Man kann diesen Kuchen auch in einer ^{ornille} backen wie Omelette.

129. Gebackene Hühnchen. — Die Hühnchen werden sauber gepuht, in 4 Theile zerschnitten. Eiweiß wird zu Schaum, aber nicht zu Schnee, geschlagen, die Hühnchen, welche ein wenig gesalzen seyn müssen, werden gut darin umgewendet, dann in geriebenem Brod, in Butter recht schön gelb gebacken, mit gebackener Petersilie garnirt, dann gleich aufgetragen.