

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

230. Gefüllte Hühner mit Citronensauce

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

fähr $\frac{1}{2}$ Stunde, während dem man sie auch umwendet, gedämpft, daß sie aber schön weiß bleiben. Unterdessen nimmt man ein Stückchen Butter, läßt sie zergehen, thut Mehl darein, gießt Fleischbrühe daran, thut Krebsbutter darein, daß die Sauce schön roth wird, eine mit Nelken beisezte Zwiebel, und läßt die Sauce nur langsam eine halbe Stunde kochen. Beim Anrichten wird die Sauce zuerst auf die Platte gethan, die Hühnchen schön darauf gesetzt, mit den Lebern und Mägen, welche man auch gedämpft hat, so wie auch mit Krebschwänzen geziert.

229. Hühner mit grüner Sauce. — Die Hühner oder jungen Hähnen werden, wenn sie gut gereinigt sind, mit Speck umbunden, in einer Kasserolle mit Speck und Fleischbrühe zugesetzt, und so weich gedämpft. Man nimmt eine Hand voll Petersilie, Estragon, Pimpernell, Spinat und grüne Zwiebeln, bricht alles mit etwas Salz und ohne bedeckt, damit es schön grün bleibt. Ist es nun weich, so thut man es in frisches Wasser, drückt es wieder gut aus, hackt es fein, und drückt's mit 2 hartgesottenen Eiern durch das Haarsieb. Dieß alles wohl verrührt, in ein Geschirr gethan, nur auf den warmen Heerd, daß es aber nur ja nicht kocht, etwas laue Fleischbrühe wird dazu gethan, dann mit Essig, Del, Salz und Pfeffer eine Sauce gemacht, die aber nicht dünn seyn darf, sondern wie ein leichter Brei. Die Sauce wird auf die Platte angerichtet, die Hühner darauf, und so aufgetragen.

230. Gefüllte Hühner mit Citronensauce. — Man richtet zwei junge Hühner wie zum braten. Die Leber derselben hackt man mit 2 Loth Speck, Schalotten, Petersilie, Majoran und Citronenschalen recht fein, mischt Salz darunter, und füllt die Hühner damit, dressirt sie noch gut, und macht die Deffnung zu. Nun nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. geringes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, reibt es gut zusammen, und macht mit Salz und Wasser einen Teig daraus, den man auswahlen kann, belegt den Boden des Teigs, den man so groß ausgewählt hat, daß die

Hühner nebeneinander Platz haben, mit Speckscheiben, legt die Hühner darauf, streicht sie gut mit Butter, thut ein Lorbeerblatt, Thimian, Zitronenschalen, Petersilie, Salz und etwas Nelken darauf, legt wieder Speckscheiben darauf. Die andere Hälfte des Teiges wird nun auch ausgewählt, die Seite, worauf die Hühner zu liegen kommt, wird mit Eigelb bestrichen, und auf die Hühner gelegt, an den Enden gut zugenäht, daß es keine Luft bekommt, dann an den Enden wie überall stark mit Eigelb bestrichen, und so 1 Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Unterdessen wird folgende Sauce gemacht: 2 Loth frische Butter läßt man zergehen, thut ein Löffel voll Mehl darein, schüttet ein Glas voll braune und eben so viel weiße Fleischbrühe dazu, schneidet eine kleine Citrone in ganz dünne Blättchen, thut sie in die Sauce, und kocht sie eine halbe Stunde. Die Sauce wird dann, wenn sie einen recht guten Geschmack nach Zitronen hat, und nicht zu dick oder zu dünn ist, auf eine Platte angerichtet. Die Hühner aus dem gebackenen Teig genommen, von allem, was darauf ist, befreit, und in die Sauce gelegt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

231. Hühner mit Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird gut belesen, in frisch Wasser gelegt, dann in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, und man muß darauf sehen, daß er nicht sehr zerfällt. Die Hühnchen, welche gut zugerichtet seyn müssen, werden mit gelben Rüben, Petersilie, Fleischbrühe und ein Stückchen frischer Butter und Salz weich gedämpft. Nun wird frische Butter in ein Kasseroll gethan, wenn er zergangen ist, Mehl hinein, dann mit Fleischbrühe angefüllt, eine Weile gekocht; der Saft von den Hühnchen wird zur Sauce gethan, mit Eigelb legirt auf eine Platte angerichtet, die Hühnchen darauf. Der Blumenkohl, welcher unterdessen gut abgekocht ist, wird in schönen Stückchen um die Hühner gelegt, und so recht heiß aufgetragen.

232. Verlorene Hühnchen. — Man nimmt 3