

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

232. Verlorene Hühnchen

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

Hühner nebeneinander Platz haben, mit Speckscheiben, legt die Hühner darauf, streicht sie gut mit Butter, thut ein Lorbeerblatt, Thimian, Citronenschalen, 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 Citronen 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

Hüh
und
den.
rübr
gewe
katn
schla
mit
The
wele
auf
leht
dara
koch
bis
koch
die
aber
chen
gute
es
wer
abre
2
Hüh
sind
in f
Sch
zuge
schei
Ma
die
läßt
Anr
rer
dazu
ang
2

Hühnchen, dämpft sie mit Butter und einer Zwiebel und ein wenig Salz halb weich, und läßt sie kalt werden. Man weicht 3 bis 4 Kreuzerbrod in Wasser ein, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 5 Eigelb ab, drückt das eingeweichte Brod recht fest aus, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu. Das Eiweiß wird zu leichtem Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein blecherner Model wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, der dritte Theil der Masse darein gethan, die Hälfte der Hühnchen, welche in kleine Stückchen geschnitten seyn müssen, darauf gelegt, dann wider ein Theil der Masse, dann die letzte Hälfte der Hühnchen, und zuletzt die Masse vollends darauf gethan. Die Form wird nun in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, das Wasser darf aber nur bis an die Hälfte der Form reichen, weil es sonst im kochen in die Form dringen könnte. Man thut oben auf die Form einen eisener oder blechener Deckel mit Kohlen, aber nur ganz schwach, und läßt es so $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, stürzt es dann auf eine Platte, und gießt recht gute Schü, mit Citronensaft versetzt, daran, und trägt es auf. Es muß aber ziemlich viel Schü daran gethan werden. Von dem Brod muß man auch die Kruste ganz abreiben, ehe es eingeweicht wird.

233. Hühnchen in Champagnersauce. — Die Hühnchen werden, nachdem sie gut gepuht und gewaschen sind, in schöne Stückchen geschnitten, und eine Weile in frisches Wasser gelegt, dann heraus gethan, und mit Schinken und ziemlich Butter, worin Mehl gewirkt ist, zugesetzt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Citronenscheiben, Petersilie, gelbe Rüben, Selleriewurzel und Majoran, alles zusammengebunden, mit diesem werden die Hühnchen gedämpft; dann gießt man Fleischbrühe daran, läßt es auf schwachen Kohlen kochen. Kurz vor dem Anrichten wird ein Glas Champagner oder auch anderer guter Wein daran gegossen und etwas Citronensaft dazu, mit einander gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet.

234. Hühner mit kalter französischer Sauce.