

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

234. Hühnchen mit kalter französischer Sauce

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

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.

— Man bratet 2 junge Hühner oder Hahnen recht gut aus, und läßt sie kalt werden. Zur Sauce nimmt man eine kleine Hand voll Estragon, Thimian, Majoran, Kressig, Körbelskraut, Petersilie, Sellerieblätter, 6 Wachholderbeer, 3 Gewürznelken, etwas Pfeffer, 2 Schaloten, eine Zinke Knoblauch und auch eine Hand voll Sauerampfer, von jeder Sorte Kräuter wird eine kleine Hand voll genommen; die Kräuter gut gewaschen, und wieder abtropfen lassen. Nun wird alles in einem Mörser gestoßen zu einem Saft, dann durch das Haarsieb getrieben; dann wird ein Stückchen Butter genommen, zergehen lassen, 2 Löffel voll Mehl darein gethan, 3 Eiergelb dazu, und sehr fein angerührt, mit einem Glas Wein und Fleischbrühe angefüllt, recht fleißig gerührt, daß sie nicht gerinnt; läßt sie unter immerwährendem rühren kochen, bis sie recht dick ist, läßt sie dann kalt werden, und vermischt sie mit dem durchgetriebenen grünen Saft, thut noch 1 Löffel voll Senf dazu, und rührt's mit Salz, Essig und Del zu einer etwas dicken Sauce. Das gebratene Geflügel wird nun in schöne Stückchen geschnitten, auf eine Platte geordnet, die Sauce darüber angerichtet, und aufgetragen. Zu dieser Sauce kann man auch gebratene und wieder kalt gewordene junge Tauben nehmen, oder auch Kalbfleisch, und wenn man wenig Fleisch hat, so kann man kleinen Kopfsalat oder auch Gurken zwischen das Fleisch legen, und die Sauce darüber anrichten, so ist es auch recht gut.

235. Hühner mit Champignons. — Man nimmt etwas große Hühner, puzt sie sauber, dressirt sie gut, und hält sie ein paar Minuten in kochende Fleischbrühe, läßt sie dann wieder recht kalt werden. Die Schlögel werden nun schön abgelöst, das Brustfleisch vom Knochen abgemacht, und in schöne Stückchen, in der Form einer kleinen Cottelete, geschnitten, an das spizige Ende derselben eine Krebscheere befestigt statt des Beinchens. Dann werden die Cottelete auf ein gut mit Butter bestrichenen Blech gelegt, oben mit einem dick mit Butter bestrichenen Papier, worauf etwas ganz