

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

235. Hühner mit Champignons

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

— 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

feines Salz gestreut wird, bedeckt, und so auf heißem Heerde nur ganz wenig dünsten lassen, damit sie nicht hart aber schön weiß werden. Die Knochen von den Hühnern hackt man in kleine Stücke, und kocht sie in Fleischbrühe gut aus. Die Schlegel werden in folgender Sauce fertig gekocht: Ein Stückchen Butter läßt man zergehen, thut Mehl hinein, und füllt es von der Brühe, worin die Knochen gekocht worden, und etwas Wein auf, legt eine Büschel zusammengebundene Petersilie dazu, und die Schlegel darein, läßt es so eine halbe Stunde ganz langsam kochen, und legt eine starke Hand voll kleine, schon abgesottene Champignons darein. Beim Anrichten werden nun die Schlegel recht schön in die Mitte der Platte gelegt, so daß die Beinchen alle einwärts sehen, die Sauce durchpassirt und darüber angerichtet; die Champignons aber ganz in die Mitte angerichtet, sodann mit den Cottelete garnirt, welches wirklich sehr schön aussieht, weil sich das Rothe gar gut ausnimmt.

236. Hühner mit Trüffel. — Von der Brust der Hühner werden, wie im Vorhergehenden, Stückchen geschnitten. Dieselben gerade so behandelt, nur keine Krebscheeren daran. In der nämlichen Form wird trocknes, mürbes Brod geschnitten, dasselbe recht schön gelb gebacken. Man siedet Trüffel im Wein, schneidet sie dann in Scheiben, macht eine dicke Buttersauce, verdünnerts mit dem Wein, worin die Trüffel gesotten worden, nebst etwas gutem Schü, läßt es mit einander eine kleine Weile gelind kochen. Nun wird beim Anrichten eine Schnitte Brod dann ein Stückchen Fleisch gelegt, aber man muß es so richten, daß es zum Theil aufrecht steht auf der Platte; weil es viel besser aussieht, man richtet es so in die Runde, daß in der Mitte Raum bleibt, worin man dann die Sauce, in welche man die Trüffel schon eine Zeitlang gethan hat, anrichtet, und gleich auf den Tisch gibt.

237. Hühner, fricassirte. — Die Hühner werden, nachdem sie sauber gemacht sind, eine Weile in