

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

239. Hühner à la Machonnaise

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

andern, wenn es nicht genug seyn sollte, wird mit etwas Citronensaft versetzt, und über die Hühner und Morcheln recht heiß angerichtet und auf den Tisch gegeben.

239. Hühner à la Machonnaise. — Zwei junge Hühner werden schön weiß gebraten, dann kalt werden lassen, und in schöne Stückchen geschnitten. Zur Sauce nimmt man 6 rohe Eiergelb, rührt dieses mit einem kleinen Trinkglas voll Provenceröl, welches man nur Tropfenweis in die Eiern laufen läßt, bis es ganz dick und zart ist, rührt auch einen guten halben Schoppen zerlassene saure Gelee darunter, Salz, Pfeffer, und wenn es nicht sauer genug seyn sollte, noch ein bißchen Essig. Wenn nun die Masse gut gerührt ist, so werden die Stückchen darin umgewendet, daß sie ganz davon bedeckt sind, dann schön auf der Platte arangirt, und wenn man noch von der Masse übrig hat, darüber gethan und an einem kalten Ort bis zum Austragen gestellt. Wenn man Eis hat, so kann man es im Sommer darauf stellen.

240. Hühner mit Erbsensauce. — Die Hühner werden mit Fleischbrühe und Butter zugelegt und so nicht ganz weich gedämpft, dann erkalten lassen. Während dessen setzt man, wenn es zwei Hühner sind, 1 Schoppen grüne Erbsen mit frischer Butter und etwas Petersilie nebst einem Trinkglas voll Wasser auf Feuer, und läßt sie so weich kochen; treibt sie dann durch ein Haarsieb, rührt gute Schü oder auch nur Fleischbrühe darunter, stellt es zum Feuer, daß es zwar kochend heiß wird, aber doch nicht kocht; rührt dann zwei Eiergelb und einen halben Schoppen süßen Rahm darunter, verrührt es recht gut, es muß wie ein leichter, dünner Brei seyn. Die Hühner werden in kleine Stücke geschnitten, die unnöthigen Knochen davon gemacht, in Butter umgewendet, dann in geriebenem Brod auf einen Rost gethan, und auf schwachen Kohlen schön gelb werden lassen, auf eine Platte schön angerichtet, die Sauce darüber gegossen und auf den