

# **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**

240. Hühner mit Erbsensauce

[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

Tisch gegeben. Wenn man diese Platte mit Krebschwänzen und Trüffel in Scheiben geschnitten garnirt, so sieht sie sehr schön aus.

241. Junge Enten mit Erbsen. — Die Enten werden, nachdem sie abgenommen sind, gleich gerupft, so lange sie noch warm sind, es muß Acht gegeben werden, daß man die Haut nicht verletzt; wenn sie nun sauber gepuht und gewaschen sind, so werden sie schön dressirt, inwendig hinein Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann mit Speck eingebunden, mit gelben Rüben, Zwiebeln, Salz und Butter und ein wenig Wasser zugesetzt und nur langsam recht schön gebraten. Unterdessen kocht man nach Gutdünken schöne grüne Erbsen mit einem Stückchen frischer Butter und Wasser weich, daß sie jedoch ganz bleiben. Wenn nun die Enten schön gebraten sind, so macht man eine Glace, indem ein Stückchen Zucker schön braun geröstet und mit Schü ganz zäh gekocht wird. Die Erbsen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Enten, wenn sie vom Faden und Speck befreit sind, darauf gesetzt und dann recht schön glasirt und aufgetragen. Wenn man will, so können auch die Enten mit abgesotteneu Kalbsmilchling garnirt werden. Auch darf man nicht vergessen, wenn sie angerichtet sind, Bratenschü von den Enten über die Erbsen zu gießen. Es muß überhaupt ziemlich viel Schü seyn, damit er den Erbsen zum Theil vorsteht.

242. Eine Ente im Morast. — Wenn die Ente sauber gepuht ist, thut man Herz, Leber und Magen davon, dämpft die Ente in einem Kasseroll mit Butter. Die Leber, Herz und Magen werden mit Citronenschalen, Petersilie und Schalotten recht fein verwiegt. Ist die Ente bald weich, so wird sie heraus genommen, etwas Mehl in dem nämlichen Geschirr geröstet. Ist zu viel Fett darin, so wird davon heraus genommen, ist nun das Mehl gelb geröstet, so wird das Verwiegte dazu gethan und auch noch ein wenig geröstet; dann mit so viel Fleischbrühe aufgefüllt, daß es eine nicht zu dünne