

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

228. Hühnchen mit Krebsauce

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

noch ein wenig getrocknet in einem nicht sehr heißen Ofen, dann in einem Mörser mit einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßen. Nun wird in ein Kasseroll ein Viertelpfund frische Butter gethan, wenn sie zergangen ist, das Gestoßene dazu, und auf dem Feuer, welches nicht stark seyn darf, immer gerührt, bis die Butter eine schöne rothe Farbe angenommen hat; dann wird Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran geschüttet, und so eine Zeitlang gekocht, dann durch eine Serviette in kaltes Wasser, welches man in eine Schüssel thut, gepreßt, wenn die Krebsbutter gestanden ist, so kann sie verbraucht werden.

226. Sardellenbutter. — Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen, stößt sie in einem Mörser mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht fein, wenn man etwas Häring hat, ist es noch besser, dann läßt man von den Sardellen weg; wenn es nun fein gestoßen ist, so drückt man es durch ein Haarsieb, und gebraucht nach Belieben davon.

227. Knoblauchbutter. — Man verwiegt 5 bis 6 gut geschälte Knoblauch recht fein, drückt sie durch ein Haarsieb, und vermischt sie recht gut mit $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter, indem man die Butter mit dem Knoblauch mit einem hölzernen Löffel stark verknettet, auch muß man einen hölzernen Löffel zum Durchdrücken im Haarsieb nehmen.

VI. Verschiedene Ragouts.

228. Hühnchen mit Krebsauce. — Die jungen Hühnchen werden sauber gepuht und gewaschen, dann gut dressirt, mit ein wenig Speck umbunden, inwendig etwas frische Butter, Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann in einem Geschirr mit gelben Rüben, Speck, Zwiebeln, Salz, Butter und etwas Wasser über ein nicht starkes Feuer gesetzt, und so unge-

fähr $\frac{1}{2}$ Stunde, während dem man sie auch umwendet, gedämpft, daß sie aber schön weiß bleiben. Unterdessen nimmt man ein Stückchen Butter, läßt sie zergehen, thut Mehl darein, gießt Fleischbrühe daran, thut Krebsbutter darein, daß die Sauce schön roth wird, eine mit Nelken beiseete Zwiebel, und läßt die Sauce nur langsam eine halbe Stunde kochen. Beim Anrichten wird die Sauce zuerst auf die Platte gethan, die Hühnchen schön darauf gesetzt, mit den Lebern und Mägen, welche man auch gedämpft hat, so wie auch mit Krebschwänzen geziert.

229. Hühner mit grüner Sauce. — Die Hühner oder jungen Hähnen werden, wenn sie gut gereinigt sind, mit Speck umbunden, in einer Kasserolle mit Speck und Fleischbrühe zugesetzt, und so weich gedämpft. Man nimmt eine Hand voll Petersilie, Estragon, Pimpernell, Spinat und grüne Zwiebeln, bricht alles mit etwas Salz und ohne bedeckt, damit es schön grün bleibt. Ist es nun weich, so thut man es in frisches Wasser, drückt es wieder gut aus, hackt es fein, und drückt es mit 2 hartgesottenen Eiern durch das Haarsieb. Dieß alles wohl verrührt, in ein Geschirr gethan, nur auf den warmen Heerd, daß es aber nur ja nicht kocht, etwas laue Fleischbrühe wird dazu gethan, dann mit Essig, Del, Salz und Pfeffer eine Sauce gemacht, die aber nicht dünn seyn darf, sondern wie ein leichter Brei. Die Sauce wird auf die Platte angerichtet, die Hühner darauf, und so aufgetragen.

230. Gefüllte Hühner mit Citronensauce. — Man richtet zwei junge Hühner wie zum braten. Die Leber derselben hackt man mit 2 Loth Speck, Schalotten, Petersilie, Majoran und Citronenschalen recht fein, mischt Salz darunter, und füllt die Hühner damit, dressirt sie noch gut, und macht die Deffnung zu. Nun nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. geringes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, reibt es gut zusammen, und macht mit Salz und Wasser einen Teig daraus, den man auswahlen kann, belegt den Boden des Teigs, den man so groß ausgewählt hat, daß die