

# **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**

231. Hühner mit Blumenkohl

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

Hühner nebeneinander Platz haben, mit Speckscheiben, legt die Hühner darauf, streicht sie gut mit Butter, thut ein Lorbeerblatt, Thimian, Zitronenschalen, Petersilie, Salz und etwas Nelken darauf, legt wieder Speckscheiben darauf. Die andere Hälfte des Teiges wird nun auch ausgewählt, die Seite, worauf die Hühner zu liegen kommt, wird mit Eigelb bestrichen, und auf die Hühner gelegt, an den Enden gut zugenäht, daß es keine Luft bekommt, dann an den Enden wie überall stark mit Eigelb bestrichen, und so 1 Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Unterdessen wird folgende Sauce gemacht: 2 Loth frische Butter läßt man zergehen, thut ein Löffel voll Mehl darein, schüttet ein Glas voll braune und eben so viel weiße Fleischbrühe dazu, schneidet eine kleine Citrone in ganz dünne Blättchen, thut sie in die Sauce, und kocht sie eine halbe Stunde. Die Sauce wird dann, wenn sie einen recht guten Geschmack nach Zitronen hat, und nicht zu dick oder zu dünn ist, auf eine Platte angerichtet. Die Hühner aus dem gebackenen Teig genommen, von allem, was darauf ist, befreit, und in die Sauce gelegt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

231. Hühner mit Blumenkohl. — Der Blumenkohl wird gut belesen, in frisch Wasser gelegt, dann in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, und man muß darauf sehen, daß er nicht sehr zerfällt. Die Hühnchen, welche gut zugerichtet seyn müssen, werden mit gelben Rüben, Petersilie, Fleischbrühe und ein Stückchen frischer Butter und Salz weich gedämpft. Nun wird frische Butter in ein Kasseroll gethan, wenn er zergangen ist, Mehl hinein, dann mit Fleischbrühe angefüllt, eine Weile gekocht; der Saft von den Hühnchen wird zur Sauce gethan, mit Eigelb legirt auf eine Platte angerichtet, die Hühnchen darauf. Der Blumenkohl, welcher unterdessen gut abgekocht ist, wird in schönen Stückchen um die Hühner gelegt, und so recht heiß aufgetragen.

232. Verlorene Hühnchen. — Man nimmt 3

Hüh  
und  
den.  
rübr  
gewe  
katn  
schla  
mit  
The  
wele  
auf  
leht  
dara  
koch  
bis  
koch  
die  
aber  
chen  
gute  
es  
wer  
abre  
2  
Hüh  
sind  
in f  
Sch  
zuge  
schei  
Ma  
die  
läßt  
Anr  
rer  
dazu  
ang  
2