

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

529. Gebratene Boularde

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

mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, umwickelt, mit Schalotten, Petersilie, gelben Rüben und Salz zugesetzt, auch etwas Fleischbrühe dazu, und mit diesem schön weiß gedämpft. Nun werden gut erlesene weiße Bohnen in schwachgesalzener Fleischbrühe, wozu man ein Stückchen frische Butter thut, zugesetzt und langsam recht weich gekocht, aber sie müssen schön ganz bleiben; sind sie nun weich, so werden sie herausgenommen, gut abgetropft, auf die Platte gethan, der Kapaun, welcher schön weiß seyn muß, darauf gelegt, und dann guten Schü über die Bohnen gegeben und aufgetragen.

529. Gebratene Boularde. — Die Boulard wird, wenn sie gepuht und gut dressirt ist, mehreremal mit Citronensaft gerieben, dann mit Speck umbunden, und in ein bestrichenes Papier gewickelt, mit Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, gelben Rüben und Salz zugesetzt, und dann recht langsam weich gebraten, während dessen fleißig begossen. Wird es angerichtet, so nimmt man den Speck davon, gießt noch ein wenig Citronensaft darüber, thut in die Platte guten Schü, und trägt es auf.

530. Gebratene junge Hühner. — Die jungen Hühner werden bloß in frischer Butter mit einer Zwiebel zugesetzt, eine Weile zugedeckt, gedämpft, mit feinem Salz bestreut, und fertig gebraten. Beim Anrichten werden sie auf die Platte gelegt, guter Schü darüber gegossen, etwas fein geschnittenen Schnittlauch darauf gestreut und so zu Tisch gegeben.

531. Gebratene gespickte junge Tauben. — Wenn die Tauben ausgenommen sind, so wird das Herz und die Leber mit Speck, Nierenfett, Schalotten, Majoran, Petersilie fein verwiegt, dann noch im Mörser fein gestoßen; Brod wird in Wasser eingeweicht, dann wieder ausgedrückt, in frischer Butter gedünstet, das Verwiegte dazu, gut miteinander ungerührt, mit Salz und Eiern fertig gemacht; die dazu bereiteten Tauben damit gefüllt, gut zugenäht, mit Speck gespickt, mit Butter, gelben