

# **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**

233. Hühnchen in Champagnersauce

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

Hühnchen, dämpft sie mit Butter und einer Zwiebel und ein wenig Salz halb weich, und läßt sie kalt werden. Man weicht 3 bis 4 Kreuzerbrod in Wasser ein, rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter mit 5 Eigelb ab, drückt das eingeweichte Brod recht fest aus, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu. Das Eiweiß wird zu leichtem Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein blecherner Model wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, der dritte Theil der Masse darein gethan, die Hälfte der Hühnchen, welche in kleine Stückchen geschnitten seyn müssen, darauf gelegt, dann wider ein Theil der Masse, dann die letzte Hälfte der Hühnchen, und zuletzt die Masse vollends darauf gethan. Die Form wird nun in ein Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, das Wasser darf aber nur bis an die Hälfte der Form reichen, weil es sonst im kochen in die Form dringen könnte. Man thut oben auf die Form einen eisener oder blechener Deckel mit Kohlen, aber nur ganz schwach, und läßt es so  $\frac{3}{4}$  Stunde kochen, stürzt es dann auf eine Platte, und gießt recht gute Schü, mit Citronensaft versetzt, daran, und trägt es auf. Es muß aber ziemlich viel Schü daran gethan werden. Von dem Brod muß man auch die Kruste ganz abreiben, ehe es eingeweicht wird.

233. Hühnchen in Champagnersauce. — Die Hühnchen werden, nachdem sie gut gepuht und gewaschen sind, in schöne Stückchen geschnitten, und eine Weile in frisches Wasser gelegt, dann heraus gethan, und mit Schinken und ziemlich Butter, worin Mehl gewirkt ist, zugesetzt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Citronenscheiben, Petersilie, gelbe Rüben, Selleriewurzel und Majoran, alles zusammengebunden, mit diesem werden die Hühnchen gedämpft; dann gießt man Fleischbrühe daran, läßt es auf schwachen Kohlen kochen. Kurz vor dem Anrichten wird ein Glas Champagner oder auch anderer guter Wein daran gegossen und etwas Citronensaft dazu, mit einander gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet.

234. Hühner mit kalter französischer Sauce.