

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

23. Junge Hühner zu braten

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

23. Junge Hühner zu braten.

Die Hühner werden gestochen und $\frac{1}{4}$ Stunde in frisches Wasser gelegt; dann nimmt man heißes Wasser, taucht eines nach dem andern hinein, rupft und putzt sie sauber; wenn eines geputzt ist, so legt man dieses in warmes Wasser, bis die anderen, so viel man braucht, auch geputzt sind, dann nimmt man sie aus, bricht ihnen das Brustbein, dressirt sie schön, bindet sie mit Speck oder Papier ein, und bratet sie in einer Reine oder in einem Ofen hellgelb. Wenn sie weich sind, giebt man sie mit ihrem Braten=Jus und einigen Zitronenschnitzen auf den Tisch.

24. Gefüllte Hühner.

Nachdem die Hühner gerupft, geputzt und ausgenommen sind, wird das Brustbein herausgemacht, die Füße mit einem spizigen Hölzchen schön gesteckt, der Kropf ausgelöst, und die Hühnchen dann mit folgender Fülle gefüllt: es wird ein wenig Weißbrod eingeweicht; dann Petersilie, Chalotten, Herz und Leber von den Hühnchen fleingewiegt, und in einem kleinen Stück Butter gedämpft; dann wird das eingeweichte Brod ausgedrückt, mit etwas Salz und 2 Eiern in das Gedämpfte gerührt, noch so lange auf dem Feuer gelassen, bis es etwas dick wird, und dann in die zubereiteten Hühner gefüllt; darauf bratet man sie langsam schön gelb in einer Reine, giebt Salz und Gewürz nach Belieben dazu, und trägt sie heiß auf den Tisch.

25. Hühner auf französische Art.

Wenn die Hühner geputzt sind, schneidet man sie zu Vierteln, salzt und pfeffert sie; dann nimmt man Petersilie, Zwiebeln, Chalotten, Zitronenschalen, schneidet dieses alles recht fein, reibt die Hühner damit ein, legt sie in eine Schüssel, gießt gutes Provencer=Del darüber, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde darin liegen; dann bestreut man