

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

25. Hühner auf französische Art

[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

sie mit geriebenem Brode, bratet sie auf dem Rost auf beiden Seiten gut aus, und macht eine warme oder kalte Sauce dazu.

26. Hühner mit Trüffeln.

Die Hühner werden, wie die vorher beschriebenen, gereinigt, das Brustbein heraus gemacht, gesalzen und gut dressirt; dann läßt man sie in einer Keine mit einem Stückchen Butter dämpfen; wenn sie weich sind, schneidet man frische, gepuzte Trüffeln in Scheiben, giebt sie zu den Hühnern, und läßt sie ein wenig damit dämpfen; dann nimmt man sie heraus, gießt ein wenig Wein an die Sauce, und läßt sie kurz einkochen, giebt Salz und Gewürz nach Belieben daran, richtet die Trüffeln auf eine Platte, die Hühner darauf, und giebt sie auf den Tisch.

27. Hühner mit Champignons.

Die Hühner werden rein gepuzt, gewaschen und schön dressirt, hernach in guter Fleischbrühe weich gekocht; die Champignons werden gepuzt, gewaschen, in einer Keine mit Butter und feingeschnittener Petersilie gedämpft, sodann angerichtet, die Hühner darauf gelegt, und zur Tafel gegeben.

28. Hasenhühner auf Ragout.

Nachdem die Hühner gepuzt und ausgenommen sind, werden sie vorne über die Brust aufgeschnitten, nach der Fläche auseinander gedrückt, gleich einen Hasen formirt, und ihnen die vordern Biegel, sowie der Hals, Kopf und die Füße abgeschnitten. Man spickt sie hierauf mit feingeschnittenem Speck, wie einen Hasen, bratet sie mit Butter in einer Keine, und betropft sie mit Zitronensaft. Das Flügelfleisch, die Leber und den Magen, auch Kalbsbrisen und einige Champignons werden fein gewürfelt zusammen geschnitten, und ein Ragout davon gemacht, dieses wird mit Zitronensaft und einigen Eierdottern