

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

27. Hühner mit Champignons

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

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 Meise 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 Meise 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 Meise, 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