

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

29. Hühner in Essig gesotten

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

fricassirt und auf die Platte gegeben, die gebratenen Hühner darauf gelegt, und so zur Tafel gegeben.

29. Hühner in Essig gesotten.

Nachdem die Hühner gepuzt und in 4 Theile geschnitten sind, werden sie mit gutem Weinessig, Zwiebeln und Petersilienkraut abgesotten, zuletzt wieder mit feingeschnittenem Petersilienkraut bestreut, und zur Tafel gegeben.

30. Hühner in Blut gedünstet.

Nachdem die Hühner gepuzt und wie die vorigen zerschnitten sind, legt man sie mit einem Stück Butter, feingeschnittenen Zwiebeln und Zitronenschalen in eine Reine, läßt sie eine Weile dämpfen, stäubt ein wenig Mehl daran, und gießt Fleischbrühe und ein wenig Weinessig dazu, damit es eine ganz kurze Sauce wird. Vor dem Anrichten giebt man das Blut daran, läßt es unter beständigem Umrühren noch einmal aufsieden, bis die Sauce ganz dick ist; man kann auch, wenn man will, eine ganze Zwiebel mit Gewürznägelein besteckt damit verkochen lassen; beim Anrichten nimmt man die Nägelein heraus, richtet die Hühner auf die Platte, die Sauce darüber, und giebt sie zur Tafel.

31. Fricassirte junge Hühner.

Wenn die Hühner gestochen, ins Wasser gelegt, abgebrüht und sauber gewaschen sind, werden sie zu Stücken geschnitten, und $\frac{1}{2}$ Stunde in frisches Wasser gelegt; hierauf läßt man zu 2 Hühnern ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies in einer Reine zergehen; dann legt man die Hühner hinein, salzt sie, schneidet eine kleine Zwiebel so fein als möglich, thut sie zu den Hühnern, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Viertelstunde dämpfen. Dann streut man 2 kleine Löffelvoll Mehl daran, schwingt die Hühner damit um, und läßt sie noch ein wenig damit anziehen. Indessen verrührt man 2 bis 3 Eierdotter mit 1 Eßlöffelvoll Weinessig, gießt nach und nach so viel