

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

31. Frikassirte junge Hühner

[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

siedende Fleischbrühe, als man zur Sauce nöthig hat, daran, schüttet es an die Hühner, thut Zitronenschalen, ein wenig Muskatnuß und 1 Glas Wein dazu, und läßt die Hühner $\frac{1}{2}$ Stunde schnell kochen. Man kann vor dem Anrichten 1 Löffelvoll feingeschnittenes Petersilienkraut dazu thun, aber dann darf es nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Sauce.

32. Ein altes Huhn zu bereiten.

Man sticht das Huhn, legt es nach dem Stechen einige Stunden in frisches Wasser; wenn es sauber gepuht, ausgenommen und gewaschen ist, setzt man es mit kaltem Wasser und Salz zum Feuer; siedet es, so schäumt man es fleißig ab, thut Petersilie, Selleriwurzeln und Lauch daran, läßt dieses damit so lange kochen, bis es weich ist; dann macht man folgende Sauce daran: man rührt 3 bis 4 Eierdotter in einer kleinen Pfanne mit 1 Löffelvoll Mehl und einigen Löffelvoll kaltem Wasser an, füllt es nach und nach mit der Brühe, worin das Huhn gesotten wurde, so viel auf, als man zur Sauce braucht, drückt ein wenig Zitronensaft daran, thut ein Lorbeerblatt, eine geschälte ganze Zwiebel, ein wenig Muskatnuß und ein Stück Butter daran; dieses rührt man so lange auf dem Feuer, bis es kocht, legt das Huhn auf eine Schüssel, und richtet die Sauce durch einen Seier darüber an; wenn man junge Hühner auf diese Art zurichtet, dürfen sie nur nach dem Stechen nicht so lange als die alten ins Wasser gelegt werden.

33. Große Hühner zu füllen und zu braten.

Die Hühner werden gestochen und in siedendem Wasser gebrüht; dann puht und wäscht man sie sauber, nimmt sie aus, schneidet sie hinten am Halse auf, nimmt den Kropf heraus, macht die Haut oben mit dem Finger behutsam los, wäscht die Hühner sauber aus, dressirt sie schön, und behandelt sie wie jedes andere Geflügel; dann