

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

32. Ein altes Huhn zu bereiten

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

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 gepußt, 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 pußt 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