

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

33. Große Hühner zu füllen und zu braten

[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 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

macht man folgende Fülle: man weicht 1 Kreuzerbrod in Wasser ein, nimmt Petersilie, Zwiebeln, Chalotten, Zitronenschalen, Leber und Herz von den Hühnern, verziegt dieses alles recht fein, und läßt es mit Butter in einer Reine dämpfen, drückt das eingeweichte Brod aus, rührt es mit 4 Eiern an das Gedämpfte, giebt Salz und Gewürz nach Belieben dazu, rührt dieses noch ein wenig auf dem Feuer, füllt dann die Hühner damit, bratet sie langsam in einer Reine, und giebt sie mit einem nicht zu fetten Jus auf den Tisch.

#### 34. Blanget von jungen Hühnern und Poularten.

Von frisch gebratenem Geflügel schneidet man die Flügel zu beliebigen Stücken, legt die Bruststückchen in die Mitte einer Platte, und bereitet folgende Sauce: man nimmt Petersilie, Chalotten, Schnittlauch, Esdragon, 6 hart gesottene Eiergelb in eine Schüssel, rührt dieses mit einem Kochlöffel recht zart, giebt Salat-Del, Essig, eine zerschnittene Sardelle, etwas Zitronenschale, Salz, einige Kapern und 1 Löffelvoll Senf daran, macht alles gut untereinander, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt die Hühner darauf, garnirt sie mit Oliven, und giebt sie so auf den Tisch. Wenn die Sauce zu dick wird, kann man ein Glas guten Wein dazu geben.

#### 35. Indian in einer Sauce.

Wenn der Indian gehörig gerupft und ausgenommen ist, so bricht man ihm das Brustbein und löst es aus, wäscht ihn sauber, und zweckt ihn mit einem hölzernen Spieße auf; dann bratet man ihn in einer Reine oder im Ofen, giebt Oliven und Trüffeln nach Belieben dazu, salzt ihn gehörig, aber nicht zu stark, und bedeckt ihn mit Speck; will man eine Sauce haben, so schöpft man das Fett davon, thut etwas Mehl in das Jus, giebt 1 Glas guten Wein und Kräuter nach Belieben daran; wenn die Sauce ausgekocht ist, richtet man sie in ein besonderes Geschirr durch einen Schaumlöffel an; den Braten