

Junge Hühner mit sauerm Rahm. Poulets à la crème aigre.

Zwei schöne junge Hühner werden zum Einmachen zerlegt, mit zwei Eßlöffelvoll Mehl bestreut und darinne umgewendet; sechs Loth Butter heiß gemacht, die Hühner darein gelegt und auf beiden Seiten schön gelb gebraten; nachher drei Viertel bis eine Kanne saurer Rahm darauf gegossen, umgeschwenkt und angekocht, nachdem Salz, eine Zwiebel mit einer starken Nelke besteckt, ein Sträußchen Petersilie, ein Lorbeerblatt und das Fleisch von zwei Sardellen dazu gefügt, zugedeckt und langsam weich gekocht; dann verschaumt und abgefettet, Zwiebel und Strauß heraus genommen, die Hühner in ein andres Kasserol gelegt, die Sose bis zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und durch ein Haartuch auf die Hühner gewunden; endlich in eine mit Krusten besetzte Schüssel schön angerichtet.

Gebackne Hühnchen nach Wiener Art. Poulets frits à la Viennoise.

Zarte, gereinigte Hühnchen werden wie zum Einmachen zerlegt, mit Salz bestreut und ein Weilchen hingestellt; dann in ein Tuch gethan, mit Mehl bestreut und darinne auf und abgerollt, bis daß sie trocken sind, hernach in zerschlagenen Eiern, welche gesalzen und mit eben so viel Wasser vermengt sind, getaucht, und darauf mit Semmelbröseln belegt; zuletzt in heißem Schmalz gar und zu schöner Farbe gebacken, auf Löschpapier heraus gelegt, dann angerichtet und oben darauf ein Strauß gebackne Petersilie gegeben.

Gebackne Hühnchen nach französischer Art. Poulets en fritot.

Zwei zarte junge Hühner werden wie zum Einmachen zerlegt, in eine tiefe Schüssel gethan, Salz, grober Pfeffer, Petersilästchen, eine Zwiebel, in Scheiben geschnitten, und der Saft von zwei Citronen darauf gegeben, umgeschwenkt und eine Stunde beizen gelassen; dann abgegossen, in eine Leinwand genommen, mit einer Handvoll Mehl bestreut und gerollt, bis daß sie trocken sind, und nachdem auf einen Deckel gereihet; hernach in heißes Schmalz gelegt, die dicksten Stückchen zuerst und die dünnsten zuletzt, und gar und schön gebacken; dann auf Löschpapier heraus gehoben, angerichtet, sechs gebackne Eier dazwischen und eine Pfeffer-Sose darunter gegeben.