

Gebackne Hühnchen nach französischer andrer Art.
Horly de poulets.

Zwei zarte fette junge Hühner werden wie vorgehend zerlegt, mit Salz, grobem Pfeffer, zwei Lorbeerblättern, Petersilästchen, dem Saft von zwei Citronen und vier bis sechs großen weißen Zwiebeln, in Ringe geschnitten, wovon die kleinsten weggethan werden, eine Stunde lang gebeizt, indem man sie manchmal umschwenkt; dann werden die Hühner, wie vorhergehend, mit Mehl in einem Tuch, so wie nachher auch die Zwiebelringchen ebenso abgetrocknet; erst die Hühner und nachher die Zwiebeln aus dem Schmalz gebacken, so auch die Hühnchen zuerst und dann die Zwiebelringchen oben darauf angerichtet, und ein klarer Fleischsaft darunter gegeben.

Gebeizte und gebackne junge Hühner. Marinade de
poulets.

Zwei gebratne oder gedämpfte Hühnchen werden zerschnitten, eine halbe Stunde vor dem Gebrauch in eine gekochte Essigbeizung gelegt, dann abgegossen, in einen leichten Backteig getunkt und aus heißem Schmalz gebacken; hernach auf gebackne Petersilie angerichtet, oder ein Strauß davon oben darauf gegeben.

Geröstete Hühnchen mit Senf- Sose. Poulets
à la Tartare.

Zwei junge Hühner werden abgeflammt, der Kropf heraus genommen, der Hals weggethan, der Rücken der Länge nach gespalten, ausgenommen, die Füße weggeschnitten, die Keulchen- Spizen in die Haut eingesteckt und so mit dem flachen Hackmesser geplattet; dann mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt und mit Semmelbröseln gut belegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, auf sanfter Kohlenglut, indem man sie einige Male wendet, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet, und eine kalte Senf- Sose wird darunter oder daneben gegeben. Auch können sie unpanirt geröstet und so gegeben werden. Desgleichen kann man eine Klare- Pfeffer- Paradiesäpfel- oder Sardellen- Sose darunter geben. Ebensovohl können auch die Hühner in Hälften geschnitten und Brustbein und Rücken weggelöst werden.

Hühnerbrüstchen geschwungen mit Kraft- Sose. Sauté de
filets de poulets au suprême.

Dazu müssen die Hühner stark und voll Fleisch seyn. Sie werden gepuht, abgeflammt, hinten am Hals aufgeschnitten, der