

jene gar gemacht und glasirt, zu einem schönen Kranz, so daß die Krebscheeren ein zweites Kränzchen bilden, angerichtet, und ein Champinion oder Cardy-Mus, oder auch ein Beschamel oder Endivien in ihre Mitte gegeben.

### Escalope von Hühnerbrüstchen. Escalopes de filets de poulets.

Die Brüste und Unterbrüstchen von acht bis zehn jungen Hühnern werden geschwungen (m. s. geschwungene Hühnerbrüstchen mit Kraftsose), die Oberbrüste der Länge nach getheilt, die Ecken abgerundet und nachher so schief unter die Hand in Scheibchen geschnitten und in ein kleines Kasserol gethan; darauf wird heiße Kraft- Legirte oder Beschamel- Sose gegossen, Eiesgroß recht gute Butter, zerpfückt, dazu gefügt und so über dem Feuer heiß geschwungen, nachher gleich in eine Kruste oder ein Reiskasserol angerichtet.

### Escalope von Hühnerbrüstchen mit Champinonen. Escalopes de filets de poulets aux champignons.

Die Escalope werden wie vorgehend bereitet und der dritte oder vierte Theil so viel Champinonen, welche in Butter und Citronsaft weiß abgeschwitz worden sind, ebenauch scheibicht geschnitten, dazu gefügt; übrigens werden diese auch wie jene angerichtet.

### Escalope von Hühnerbrüstchen mit Trüffeln. Escalopes de filets de poulets aux truffes.

In die vorgehenden Escalope werden etwa halb so viel Trüffeln, welche in Messerrückendicke Scheibchen geschnitten und einige Minuten in Butter geschwungen worden sind, gemischt und so in eine schöne Pastetenkruste angerichtet.

### Weißeingemachte Hühnerkeulchen gebacken. Cuisses de poulets à la Villeroy, ou au soleil.

Zehn bis zwölf Hühnerkeulchen werden, nachdem das Bein über dem Knie weggehauen und die Röhre von der Hinterkeule an dem Gelenke bei der Vorderkeule gebrochen und ausgelöst ist, weiß eingemacht (m. s. Weißeingemachte Hühnchen); die Sose wird zuletzt dick eingekocht, mit vier bis fünf Eierdottern legirt, nach Befinden mit einigen Tropfen Citronsaft geschärft und durch ein Haartuch gewunden; nachdem die Sose ziemlich verköhlt ist, werden die Keulchen, welche erst nochmals nett zugeschnitten worden sind, darein getaucht, einige Male um sich selbst gedreht und dann