

Hühnerkeulchen mit Trüffeln. *Cuisses de poulets aux truffes, ou à la Périgueux.*

Die Keulchen werden, den vorhergehenden ähnlich, mit einem Salpikon von Trüffeln und Gansleber; oder mit feingehackten Trüffeln, welche mit einem Viertelpfund geschabten Speck und zwei Eßlöffelvoll Oehl, nebst wenig Pfeffer, Muscatnuß und nöthigem Salz geschwist, und hernach kalt gestellt worden sind, gefüllt, in platte Feigenform gebracht, auch wie jene gar gemacht und angerichtet, und in ihre Mitte geschwungene Trüffeln gegeben.

Hühnerkeulchen als Entchen. *Cuisses de poulets en canetons.*

Die Keulchen müssen mit der Haut vollkommen abgelöst und rund zugeschnitten seyn; einen halben Fingerbreit über dem Knie wird das Fleisch rundum losgeschnitten, zurückgeschoben und das Rohrbeinchen in der Mitte durchbrochen; unter dem Knie wird das Bein schräge weggehauen, so daß diese Spitze den Schnabel, das Knie den Kopf, und das Rohrbeinchen den Hals des Entchens vorstelle; die Keulchen werden ausgelöst, die Haut mit Nadel und Faden rundum aufgefaßt, ein wenig Fülle oder Salpikon darein gefüllt, zugezogen und gebunden; in die Spitzen werden die Pfoten, wovon die Klauen schön gestuht worden sind, gesteckt, um die Schwänzchen zu bilden, und dem Ganzen eine länglichtrunde Form gegeben; das Knie wird dann mit dem Rohrbeinchen, aufrecht, in das dicke Ende gesteckt, und so im Ansehen kleiner Entchen in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, auf jede eine Citronscheibe, ohne Schale und Kern, gelegt, mit Speckplatten überdeckt, mit Dampfbrühe übergossen, mit Butter bestrichenem, runden Papier bedeckt, und wenig Kohlen oben darauf, drei Viertelstunde langsam gedämpft; bei dem Anrichten werden sie heraus auf eine Serviette gehoben, der Zwirn behutsam heraus gezogen, auf eine mit Krusten besetzte Schüssel, eins dem andern nachlaufend, angerichtet und eine Grüne- oder Krebs-Sose darunter, oder auch ein Gemischtes Gemüs in ihre Mitte gegeben.

Ebenauch können diese Entchen kalt, in etwas Sulze auf der Schüssel gegeben werden.

Hühnerkeulchen mit kleinen Möhren. *Cuisses de poulets à la Nivernoise.*

Die Keulchen werden wie vorhergehend ausgelöst, die Pfoten darein gesteckt, die Haut rundum mit Faden aufgefaßt, zusammen gezogen und eine angenehme Form gegeben; dann auf Speckplatten gereihet, Zwiebel, Möhren, Petersilwurzel, ein Gewürznägel,