

gestrichen. Beim Anrichten läßt man das Kapphuhn abtropfen, entzäumt es, setzt es auf die Schüssel, belegt es mit den gefüllten Zwiebelringelchen und giebt eine schön grüne Kräuter-Sose darunter.

Kapphuhn am Spieß gebraten. Poularde à la broche pour rôti.

Ein schönes, fettes Kapphuhn wird ausgenommen, abgestammt, rein gestoppelt und zum Braten gezäumt, nämlich: die Füße ausgestreckt, mit Salz bestreut, Speckplatten darüber gebunden, oder die Brusthaut auf Kohlen ein wenig straff gemacht und fein überspielt; dann auf dem Bratspieß befestiget, mit Butter bestrichenem Papier zweifach überbunden und gebraten; wenn es ohngefähr drei Viertelstunde gebraten hat, da wird das Papier abgenommen, das Kapphuhn mit frisch zerlassener Butter beträufelt, und ihm schöne Farbe gegeben; dann auf die Schüssel, über ein Bette von Kresse, welche mit Weinessig und Salz angemacht worden ist, angerichtet; oder ein wenig klarer, dunkler Fleischsaft darunter gegeben. Ein Kapphuhn wird ebenso, und wenn er stark ist, etwas länger, gebraten und gegeben.

Kapphühner auf bunte Weise. Poulardes en bigarrure.

Zwei vollbrüstige, runde, fette Kapphühner mittler Größe, werden ausgenommen, abgestammt, die Haut auf dem Rücken hinunter und mitten auf der Brust hin aufgeschnitten, die Keulchen mit voller Haut, und die Flügel mit dem Brustfleisch und den Unterbrüsten vollkommen abgelöst; letztere dann weggenommen, die Nerven davon behutsam entfernt, das Fleisch der Quere, guten Messerrückenbreit auseinander, flach eingekerbt, und Kammchen von schwarzen Trüffeln, von der nämlichen Breite, darein gesteckt, die Brüsten dann halbzirkelförmig, oder rund zusammen gezogen und beide Enden übereinander in einen Deckel, mit klarer Butter bestrichen, gelegt, mit klarer lauer Butter übergossen, mit ein wenig Salz bestreut, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und hingestellt; bei dem Anrichten aber in zwei Minuten gar gemacht. Von den Brüsten wird die äußere Haut rein abgenommen und sie nachher fein gespielt; dann über die eingebogenen Flügel weggelegt, so daß diese damit überdeckt sind und das Ganze ein gewölbtes, gutes Ansehen erhält, und so mit einem hölzernen Stift daran befestiget; hernach werden sie in ein mit Speckplatten gefüttertes Kasserol gesetzt, eine Zwiebel mit einer Nelke besteckt, eine Möhre und eine Petersilienwurzel oder grüne Petersilie dazu gefügt, ein wenig Consommee darunter gegossen, mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, mit dem Deckel geschlossen, und, unten und oben Kohlen, drei Viertel-