

**Kapphuhn-Flügel mit weißen Rüben. Ailerons de poulardes en haricot.**

Ohngefähr zwanzig Flügel werden rein ausgerupft, im Nothfall abgebrüht, abgestammt und bis zum äußersten Gelenke ausgebeint, dann nett zugeschnitten, auf Speckplatten eingesezt, mit einer Dampfbrühe, oder mit Fleischbrühe begossen, und im letztern Falle einige Citronscheibchen, wovon Schale und Kerne genommen sind, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, und eine Möhre dazu gefügt, mit Speckplatten überdeckt, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gethan und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie auf eine Serviette zum Abtropfen herausgelegt, auf die Schüssel im Kranz angerichtet und die Rüben in brauner Sose darein gegeben. Die Rüben dazu werden in Stäbchen = Oliven = oder Champinienform geschnitten.

**Kapphuhn-Flügel mit weißen Rüben in Beschamel. Ailerons de poulardes en haricot vierge.**

Die Flügel werden wie vorhergehend vorbereitet und angerichtet, und in ihre Mitte wird ein weißes Ragù von weißen Rüben gegeben (m. s. A. von Gemüsen). Ebensowohl können auch Möhren, Endivien, ein gemischtes Gemüs, Reichenragù u. m. d. in ihre Mitte gegeben werden.

**Kapphuhn-Flügel ausgebacken. Ailerons de poulardes au soleil.**

Die Flügel werden wie vorhergehend vorbereitet und gedämpft, dann in einen leichten Teig getunkt und aus dem Schmalz gebacken, angerichtet und einen Strauß gebackne Petersilie oben darauf gegeben. Auch können diese Flügel wie die Weißeingemachten und gebacknen Hühnerkeulchen vorbereitet und gebacken werden.

**Kapphuhn-Flügel in einer Ragù-Schale. Terrine d'ailerons de poulardes.**

Ohngefähr vier und zwanzig Flügel werden wie vorgehend vorbereitet und gedämpft; ein Pfund durchwachsener Brustspeck wird erst im Wasser halb weich gekocht und dann mit den Flügeln weich gedämpft; hundert Maronen werden rein geschält, in Consommee langsam weich gekocht, die schönen dann auf die Seite gethan und die übrigen mit samt ihrer Brühe recht fein gestoßen, mit einem Theil des Sazes von den Flügeln, nachdem er rein durchgegossen und abgefettet ist, verdünnt, und durch ein Haartuch gestrichen, darauf zu gehöriger Dickigkeit eines Muses eingekocht