

Altes Huhn mit Reis. Poule au riz.

Ein großes, fettes Huhn wird mit sammt den Flügeln rein ausgerupft, abgeflammt, die Beine besonders über das Feuer gehalten, um daß die äußere Haut auflauft und diese dann abgezogen; rein gestoppelt, ausgenommen, der Hals und die Beine weggeschnitten, rein gewaschen, die Vorderkeulen eingesteckt, der Pirzel in die Oeffnung gebogen und die Haut darüber zusammen genähet; so in ein passendes Kasserol gesetzt, die Beine, der Hals, der gereinigte Magen und das Herz dazu gefügt, Fleischbrühe, in Ermangelung kaltes Wasser darauf gegossen, daß es gut darüber gehet, angekocht, einige Male mit ein wenig kaltem Wasser abgeschreckt und eine halbe Stunde lang recht rein verschaumt, dann nöthiges Salz, eine halbe Selleriknolle, zwei Petersilien-Wurzeln oder ein Sträußchen grüne Petersilie, und zwei Möhren in groben Stücken, eine wälsche Nuß große Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, und zehn Pfefferkörner dazu gefügt, die Brust nach unten gewendet, zugedeckt, recht langsam weich kochen lassen und dann wohlverschlossen zurück gestellt. Unterdessen werden vierzehn bis sechszehn Loth carolinischer Reis leicht gewälzt, mit kaltem Wasser rein abgospült, zum Abtropfen geschüttet und rein ausgelesen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird Hühnerbrühe sammt dem Fett durch ein feines Sieb auf den Reis gegossen, so daß diese ohngefähr noch einmal so hoch über den Reis wegstehet, Salz, und nach Belieben Muscatnuß dazu gefügt, zugedeckt und ganz langsam, so daß es kaum bemerkbar kocht, eine halbe Stunde ausgequollen; der Reis muß ganz und noch körnigt seyn und muß die Brühe beinahe alle an sich gezogen haben. Das zu viele Fett wird dann abgenommen, und der Reis mit dem Anrichtlöffel behutsam umgewendet; das Huhn rein und weiß in eine Schale oder tiefe Schüssel gesetzt, und der Reis darüber angerichtet. Daneben kann ein Teller mit geriebenem Parmesankäs gegeben werden.

Altes Huhn mit Nudeln, bürgerlich. Poule aux nouilles à la Bourgeoise.

Das Huhn wird wie vorgehend weich gekocht; in die klare Brühe, welche erst wieder wallen muß, werden schöne Nudeln eingezettelt, gehörig gesalzen, und zehn bis fünfzehn Minuten gekocht; dann nach Belieben mit ein wenig geriebener Muscatnuß oder Saffran gewürzt; die Nudeln müssen ziemlich dicke seyn; das Huhn wird in eine Schale oder tiefe Schüssel gesetzt und die Nudeln werden darüber angerichtet.