

Altes Huhn mit Krebsen, bürgerlich. Poule aux  
ecrevisses à la Bourgeoise.

Das Huhn wird wie vorgehend weich gekocht, dann schön zerschnitten, reine Brühe darüber gegossen, zugedeckt und so warm gehalten. Fünfzehn bis zwanzig Krebse werden in gesalzenem Wasser abgekocht, abgegossen, ausgebrochen, die Schwänzchen gereinigt und nett zugeschnitten; von den reinen Schalen wird mit einem Viertelpfund Butter eine Krebsbutter gemacht und diese durchgepreßt; die zurückgebliebenen Schalen werden mit Hühnerbrühe aufgefüllt und einige Minuten gekocht, dann durch ein feines Sieb gegossen; mit einem Theil Krebsbutter werden zwei Eßlöffel voll Mehl abgeschwitzt, dann abgekühlt und nachdem mit der Krebschalen-Brühe langsam aufgelöst und glatt gerührt, die Sose darf nicht zu dicke seyn; man läßt sie hernach eine halbe Stunde ganz langsam von der Seite kochen, nimmt die Haut darauf ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie unter beständigem Rühren zum nöthigen Grad einkochen und rührt dann noch einen Theil oder die ganze Krebsbutter darunter, so daß die Sose eine angenehme Röthe bekommt, und stellt sie zugedeckt in das heiße Bad. Unterdessen werden auch Haselnußgroße Semmelklöschen gefertigt und in leichter, gesalzener Brühe, oder in gesalzenem Wasser gar gekocht, (m. s. Suppe mit Semmelklöschen); so auch Morcheln abgedämpft; Blumenkohl-Röschen oder Spargelspitzen, Selleri oder junge Kohlrabi in Rämme geschnitten und in gesalzenem Wasser weich gekocht; sechs bis acht Krebsnasen werden gefüllt, dazu wird ein wenig von dem Semmelteig der Klöschen genommen, ein wenig süßer Rahm, einige gestoßene süße Mandeln und ein wenig Zucker darunter gerührt, die Nasen gefüllt, etwas erhaben glatt gestrichen, die Fülle mit Semmel bestreut und so auf einem Deckel mit Butter, im Ofen oder auf Kohlen zu schöner Farbe gebraten. Endlich werden die Morcheln in die Sose gethan, das Huhn mit den Zuthaten in eine Schale oder tiefe Schüssel angerichtet, die Sose darüber gegossen, die gefüllten Krebsnasen darein gesetzt und die Krebschwänzchen darüber gestreut. Manche gießen auch zerfllossene, klare Krebsbutter oben darauf.

Dieses Gericht wird im Allgemeinen mit dem französischen Wort: „Potage“ zu teutsch: „Suppe“ betitelt.