

Ragout von jungen Hühnern.

Hiezu kann man junge Hühner wie zu einer Frikassee nehmen. Die Art, wie sie zu brühen sind, will ich hier anzeigen, weil sie gemeiniglich verbrüht werden. Wenn die Hühner gestochen sind, wird siedendes Wasser in eine Schüssel genommen, und mit kaltem Wasser abgekühlt, daß es heißer bleibt, als man den Finger darin halten kann, dann die Hühner gleich warm darein gethan, und mit einem Kochlöffel so lang getunkt, bis die Federn an den Flügeln ohne Mühe losgehen, und nun können sie durchaus gepuzt werden. Das Wasser, worin sie liegen, kühlt man noch ein wenig ab, streift die Federn schnell in dem Wasser ab, und legt sie aus diesem gleich wieder in ein anderes laues Wasser, daß sie nicht starr werden, sondern weiß bleiben. Hierauf werden sie ausgenommen, und von innen mit ein wenig Pfeffer und Salz eingerieben, das Brustbein inwendig losgebrochen, und so gut wie möglich gebogen, daß die Brust recht in die Höhe kommt. Die Sauce wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt 2 gelbe Rüben, 2 Sellerie-, 2 Peterilien-Wurzeln und 4 Loth mageren Schinken, schneidet diese 4 Stücke zu kleinen Bröcklein, läßt ein Stücklein Butter in einer Kachel vergehen, thut auf die Butter 2 Speckscheiben, das Geschnittene darein, die jungen Hühner darauf, dämpft sie auf Kohlen so lang, bis die Hühner und das Geschnittene gelb sind, thut dann einen Schöpfköffel gute Fleischbrühe nebst Muskatnüssen daran, deckt sie zu, läßt sie kochen, bis sie weich sind, legt sie alsdann auf eine Platte, und erhält sie bey der Wärme. Die Sauce wird durch einen engen Seiber gerie-