

ben, die Fette davon abgeschöpft, und die Sauce warm über die Hühner gegossen. Sie können auch in der durchgetriebenen Sauce warm erhalten werden.

Ragout von jungen Hühnern auf eine andere Art.

Die gepuzten jungen Hühner werden in vier Theile geschnitten, in einem Stücklein Butter abgedämpft, und mit einem halben Kochlöffel Mehl überstreut. Sobald sie gelblicht sind, gießt man einen Schöpflöffel Fleischbrühe und ein halbes Glas Wein darüber, nimmt etwas Muskat-Blüthe daran, und deckt sie zu. Wenn sie halb fertig sind, hackt man eine Zwiebel, ein wenig Speck, und Lebern von den jungen Hühnern klein, thut das Gehackte an die Hühner-Sauce, und kocht sie vollends damit aus. Wer will, kann auch den Saft von einer halben Zitrone dazu nehmen.

Fricassée (Frikassée) von jungen Hühnern.

Wenn die jungen Hühner zuvor gepuzt und ausgenommen sind, zerschneidet man sie zu 4 Theilen, wascht sie immer mit warmem Wasser, daß sie weiß werden, brüht sie zuletzt mit siedendem Wasser ab, deckt sie zu, läßt sie eine Weile stehen, zerläßt ein Stücklein frische Butter in einer Kastrol, legt die Hühner aus dem siedenden Wasser auf ein Tuch, thut sie, sobald sie trocken sind, gleich in die Kastrol, streut einen kleinen Kochlöffel Mehl nebst Muskat und Salz darüber, gibt ja Acht, daß sie weiß bleiben, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, und deckt sie zu. In ein reines Tüchlein nimmt man nun eine grob geschnittene Zwiebel, Petersilie, etliche Blätter Basilikum, Thymian, 4 Zitronenrädlein und 3 Dragonblätter,