

Sardellen zu und gießt bei dem Anrichten die Sauce durch einen Durchschlag.

Hühner, junge, zu dämpfen, mit Zitronensauce. Die Hühner werden vorher blanchirt (siehe blanchiren) eine Stunde lang eingewässert. Dann werden die Hühner in einen Dämpftiegel oder eine Kasserolle gelegt, in welcher man vorher hat ein tüchtiges Stück Butter braun braten lassen, und auf beiden Seiten braun gedämpft. Nachgießen darf man nicht, sonst werden dadurch die Hühner zu weich und nicht gehörig braun, deshalb darf man nicht mit der Butter fargen. Sobald sie gar und braun sind, werden sie herausgenommen, die Butter abgegossen und nur in dem Dämpftiegel oder der Kasserolle so viel gelassen, als nöthig ist um Mehl braun zu rösten. Dieses verrichtet man (nämlich das Mehl rösten), drückt von einer Zitrone den Saft hinzu, thut Zitronenscheiben, Zitronenschale, Salz und etwas Brühe oder Wasser dazu, kocht es zu einer kurzen dicklichen Sauce ein, legt in diese die Hühner, läßt sie noch ein Mal damit aufkochen und richtet es zusammen an. Manche wenden die Hühner in Mehl um, ehe sie sie in der Butter braun dämpfen.

Z.

Instert, so nennt man in Sachsen das Kalbergekröse. Siehe Kalbsgekröse.

K.

Käsekäulchen. Es wird aus einer Viertelmeße Mehl, drei Eiern, einer Tasse voll Hefen,