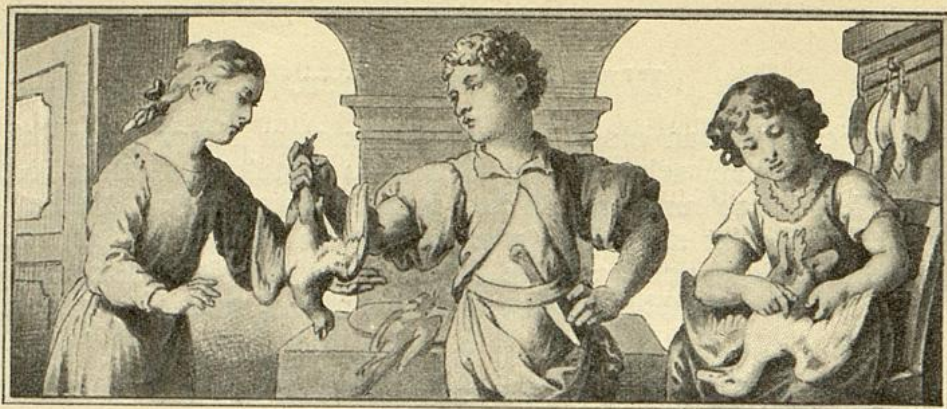




Geflügel.

Fleischkapseln von Geflügel.

Zu Purée von Geflügel aller Art mischt man 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar, füllt es in Papierkapseln, die man, auf das Blech gestellt, bäckt, und servirt es mit den Kapseln.

Gansfleisch mit Sauce.

Für Reste von gebratener Gans kann man die zerschlagenen Beine, die Haut und den Bratensaft mit etwas Suppe aufkochen, die man dann seiht und zum Vergiessen einer kurzen, gelblichen, mit Gansfett und etwas sauerem Rahm bereiteten Sauce verwendet, zu der man ein bischen Citronensaft und das nudelig geschnittene Fleisch gibt.

Gebackene Hühner.

Junge Hühner werden geputzt und in 4 Theile geschnitten, dann gesalzen; nach einer Weile in abgeschlagene Eier und in Grahambrod-Brösel gedreht und schön gelb in Schweineschmalz gebacken. Wenn die Hühner fertig gebacken, dann bäckt man eine Handvoll Petersilienblätter, die man beim Anrichten oben darauf streut.

Gebackene Tauben.

Junge Tauben bäckt man wie die Hühner, nachdem man sie in 4 Theile geschnitten, gesalzen und in Grahambrod-Brösel gedreht hat. Man gibt sie auf Gemüse oder zu Salat.

Gebratene Gans.

Wenn eine Gans geputzt und hergerichtet ist, wird sie gesalzen; den Bauch kann man mit Champignon- oder Ragoutfülle anfüllen. An den Spiess gesteckt und fest gebunden, wird sie recht langsam gebraten und dabei fleissig mit Suppe und Butter, dann mit dem Abgetropften begossen. Das zu reichliche Fett schöpft man aus der Pfanne, ohne es braun werden zu lassen.

Gebratene Haus-Enten.

Eine gemästete, junge Ente, trocken gerupft und möglichst einige Tage abgelegt wird gewaschen und mit Salz eingerieben. Beim Braten begiesst man sie fleissig mit Suppe und Butter. Alte, sowie frisch abgestochene überdünstet man vor dem Braten, um sie mürbe zu machen.

Gebratene Tauben.

Nachdem die Tauben wie Hühner hergerichtet sind, werden sie auf der Brust mit Speckschnitten überbunden und mit Suppe begossen jäh gebraten.

Gedünsteter Kapaun oder Indian.

Ein Kapaun oder Indian wird inwendig gut gesalzen, auf der Brust mit Citronensaft bestrichen und gespickt, oder mit Speckplatten überbunden; dann dämpft man ihn mit Fleischabfällen und etwas Suppe mit Oberhitze und sieht den Saft über den auf die Schüssel gegebenen Kapaun.

Gedünsteter Kapaun mit Sauce.

Man gibt zu einem gedünsteten Kapaun eine mit dem Fett und Saft bereitete Kräutersauce oder eine legirte Champignonsauce, dünstet den Kapaun damit auf und servirt die Sauce in einer Schale dazu.

Gedünstete Tauben mit Blutsauce.

Gesalzene und gespickte Tauben dünstet man mit Speck, einigen zerstoßenen Wacholderbeeren und etwas Suppe, bis sie mürbe sind; dann legt man sie heraus und gibt das mit

Citronensäure aufgefangene Blut dazu, lässt es aufkochen, passirt dann die Sauce und gibt zum Schluss 2—3 Esslöffel saueren Rahm hinein.

Geflügelbrüste mit Krebsbutter.

Die roh abgelösten Brustschnitzchen von jungen Hühnern werden gespickt, mit Suppe und Krebsbutter bei starker Oberhitze abgedünstet und mit dem Saft fleissig bestrichen auf feines Gemüse oder Ragout gegeben.

Geflügelbrüste mit Purée.

Das roh ausgelöste Brustfleisch von jungen Hühnern, Fasanen, Rebhühnern, Wachteln u. s. w. zu Schnitzchen geklopft und gespickt, bratet man mit Butter ab und gibt sie auf Fleisch- oder Champignon-Purée.

Gefüllte junge Hühner.

Man gibt in die aufgeblasene Brust eine Krebs-, Farce- oder Ragoutfülle, bratet sie wie obige und garnirt die Schüssel mit Karfiol, Schwämmen u. dergl.

Gefüllte Tauben.

Trocken gerupften Tauben füllt man die Brust mit Farcefülle und bratet sie.

Gespickte junge Hühner.

Fleischigen Hühnern spickt man Brust und Schenkel, bratet sie mit Butter und Suppe begossen und gibt Salat, feines Gemüse, oder eine Kräuter-, Champignon- oder Krebs-sauce dazu.

Gespicktes Poulard.

Man spickt ein Poulard auf der Brust und den Schenkeln, nachdem man ihm das äusserste Glied von den Flügeln und den Kopf weggehackt hat und salzt es ein. Dann bratet man es wie gewöhnlich und servirt Salat oder Compot dazu.

Gespickte Tauben.

Fleischigen Tauben spickt man Brust und Schenkel, schneidet Kopf und Hals weg, begiesst sie beim Braten mit Butter, Suppe und saurem Rahm und gibt als Garnierung verschiedene Gemüse.

Hühnersalat.

Junge Hühner werden mit Speckschnitten und Butter gebraten, dann in Stückchen geschnitten und eine Stunde mit Oel, Citronensaft und Salz marinirt. Dann schneidet man die äusseren Blätter von einem Häuptelsalat nudelig und macht dieselben mit Citronensaft, Oel und Salz an. Den geschnittenen Salat gibt man auf die Schüssel und gibt die Hühner herum. Mit einem hart gekochten und in 4 Theile geschnittenen Ei garniren.

Hühner mit Fricassee.

Zu dem Saft vom Dünsten der Hühner gibt man sauren Rahm, ein Stückchen Butter und ein Eidotter, rührt es dicklich und gibt die Sauce über das zertheilte Huhn.

Hühner mit Kräutersauce.

Man dünstet ein junges Huhn, legt es dann heraus, lässt im Fette feingeschnittene Kräuter anlaufen, gibt sauren Rahm dazu und kocht das Huhn damit auf.

Hühner mit Schwammsauce.

Man dünstet ein junges Huhn, gibt es zerlegt auf die Schüssel und eine geseigte Champignon-Sauce, oder eine Sauce mit kleinen Morcheln herum.

Indian.

Nachdem man einen abgelegenen Indian (Truthahn) herichtet, reibt man ihn aussen und innen mit Salz ein und lässt ihn über Nacht liegen. Er wird mit Speckplatten überbunden und mit einem Stückchen Butter langsam gebraten, während dessen er fleissig mit Butter oder mit dem Abgetropften begossen wird. Aeltere Thiere sollen vor dem Braten überdünstet werden.

Junge Hühner.

Die geputzten Hühner werden an einen kleinen Spiess gesteckt, fest gebunden, mit Butter und Speck gebraten und fleissig begossen.

Junge Hühner garnirt.

Ein junges Huhn wird gesalzen, in Speck gebunden und mit klarer Suppe gedünstet. Will man es weiss gedünstet, so lässt man den Speck bis an's Ende daran, will man ihm Farbe geben, so dünstet man es bei stärkerer Oberhitze und nimmt ihn früher weg. Man gibt dann beliebiges feines Gemüse oder Ragout, gedünstete Schwämme, Krebschweifchen und eine kurze mit dem Saft, sauerem Rahm und einem Eidotter bereitete Sauce dazu.

Junge Hühner wie Haselhühner.

Schöne junge Hühner werden gespickt und mit Butter und Suppe begossen gebraten, dann sprudelt man das beim Abstechen mit Citronensaft aufgefangene Blut mit sauerem Rahm und fein geschnittenen Citronenschalen ab und begiesst die Hühner dann fleissig, bis sie braun sind.

Junge Hühner mit Mayonnaise.

Man taucht die fleischigen Stücke von jungen weiss gedünsteten Hühnern in Mayonnaise, legt sie dann in einer Schüssel auf, gibt Salat herum und garnirt den Rand mit Sardinen, Eiern, Krebschweifchen und Caviar.

Junge Hühner wie Rebhühner.

Man stösst Wacholderbeeren und Tannennadeln recht fein, mischt Salz dazu und reibt die trocken gerupften Hühner aussen und innen damit ein. Nach zwei Tagen werden sie gespickt und gebraten, dabei mit Butter und sauerem Rahm begossen.

Kapaun.

Das hergerichtete und ausgewaschene Thier wird dressirt, inwendig gesalzen, oder mit Sardellenbutter ausgerieben an den Spiess gesteckt. Man bratet es bei anfangs gelinder, dann stärkerer Hitze und fleissigem Begiessen zuerst mit Suppe und Butter, dann mit dem Abgetropften.

Kaltes Hausgeflügel mit Mayonnaise.

Die schönen Stücke von gebratenen Hühnern, Kapaun oder Indian taucht man in Mayonnaise, legt sie in einer runden, auf Eis gestellten Schüssel über gehacktem Aspik auf, die Bruststücke zuletzt, und ziert den Rand mit Aspik.

Kaltes Hausgeflügel als gestürzte Sulze.

Man legt einen glatten Model auf dünn eingegossenes, festes Aspik mit Brustfleisch, Zunge oder Schinken zierlich aus, bedeckt es wieder mit Sulze und gibt, wenn auch diese gestockt ist, das übrige Fleisch, nudelig geschnitten, und die kalte Sulze darauf und lässt sie stocken.

Poulard mit Rahmsauce.

Man dünstet ein junges Huhn in Speckschnitten mit Fleischabfällen, etwas Suppe, Citronensaft und Schalen weiss und weich und gibt in den geseihten Saft so viel guten sauren Rahm, dass die Sauce dick wird.

Warme Hühner-Galantine.

Das rein geputzte Huhn wird nach der Länge des Rückens aufgeschnitten und ausgenommen. Nun schabt man das Fleisch vom Gerippe, wobei man trachten muss, die Haut nicht zu zerreißen. Dann wird Kalbfleisch und die Fleischreste vom Huhn fein geschnitten, mit halb so viel Beinmark oder Speck, Salz, feinen Kräutern und Citronenschalen gestossen und passirt, in die leere Haut gefüllt. Dann näht man am Rücken die Haut zu, bindet es in Speckplatten und bratet es, bis es schöne Farbe hat, schneidet es in zierliche Scheiben und servirt den Bratensaft dazu. Wenn kalt gegeben, verziert man es mit Aspik.

