

13. Hühner zu kochen.

Alte und junge Hühner müssen, sowie alles Federvieh, einige Tage oder wenigstens einen Tag vor dem Gebrauch geschlachtet werden, weil das jüngste und beste Fleisch sonst hart und faserig bleibt. Man lege die Hühner gleich, nachdem sie geschlachtet sind, in kaltes Wasser und lasse sie eine Stunde darin liegen, dann steckt man sie in siedend heißes Wasser, indem man sie an den Füßen festhält, im Augenblick jedoch wieder herauszieht, wodurch nämlich die
5 Federn leichter abgehen.

Man pflückt dann die Federn ganz rein von den Hühnern ab, wobei man sich jedoch hüten muß, die Haut nicht einzureißen und nimmt sie aus. Dies geschieht, indem man den Kropf nebst der Gurgel herauszieht, die Augen aussticht und alle Eingeweide herausnimmt, dann haut man noch die Füße halb ab. Hierauf werden sie kurze Zeit gewässert, gut ausgewaschen, in eine Schüssel gelegt und zugedeckt, weil sie von der Einwirkung der Luft leicht rot
10 werden.

Nach dieser Vorbereitung werden die Hühner mit kochendem Wasser, auf ein altes Huhn etwa 1 ½ Liter, an's Feuer gebracht und vorher zusammengebunden, damit sie nicht auseinanderfallen. Nach dem Abschäumen thut man eine Hand voll Suppengrünes und ein Stück Butter daran. Alte Hühner müssen vier, junge jedoch kaum zwei Stunden kochen. Will man sie nicht gleich zur Suppe geben, so kann man sie nach derselben mit einer beliebigen Sauce von
15 Pilzen oder Tomaten auf den Tisch bringen.

Ißt man das Suppenhuhn in der Suppe, so giebt man gern 100 Gramm vorher blanchierten Reis oder Nudeln und auch abgekochte Kartoffelscheiben mithinein, die in der Brühe eine halbe Stunde mitkochen.

(256 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap278.html>