

## 26. Kalte Poularde mit Eierguß.

Man richtet eine Poularde vor, bindet sie in eine reine Serviette und dünstet sie langsam in 1 Liter Wasser, etwas Weißwein, Gewürz, Kräutern und Salz gar, aber nicht zu weich. Dann zerlegt man sie und richtet die Stücke zierlich um einen Brotsöckel an, so daß die Schüssel bergartig spitz zuläuft, wobei man jedes Stück zuvor durch den dicken Eierguß zieht. Diesen stellt man aus der Brühe der Poularde her, die man entfettete, mit hellem Buttermehl verdickte, mit 4 Eigelb versetzte und der man zuletzt 5 Eßlöffel Aspik zufügte. (Siehe die vorige Nr.) Der Rest der Sauce wird gleichmäßig über die Stücke verteilt, oben ein Spießchen mit Trüffeln in die Mitte gesteckt und der Rand unten mit Aspikwürfeln, die man rot färbte, verziert.

*(122 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap291.html>*