

17. Hühner-Fricassée.

Man setzt ein Herbsthuhn mit soviel Wasser auf, daß dies übersteht, salzt es, thut Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Majoran und Zitronenscheiben, sowie auch ein Stückchen Butter daran und läßt das Fleisch damit weich kochen. Ist dies geschehen, so nimmt man es heraus, kühlt es in kaltem Wasser ab und zerschneidet das Huhn behutsam in Stücke. Die kurz eingekochte Brühe gießt man durch ein feines Sieb. Kurz vor dem Anrichten schlägt man 2 Eidottern
5 in einen Topf, thut etwas Mehl, Wasser und Essig hinzu, quirlt es zusammen, bis das Mehl ganz zergangen ist, und gießt es dann unter beständigem Rühren zu der kochenden Fleischbrühe. Das Fleisch wird nun auf der Schüssel angerichtet und die Sauce darüber gefüllt. Soll das Fricassée feiner sein, so kann man Morcheln, Krebschwänze, Champignons, feine Klößchen und ähnliches dazugeben.

(131 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap282.html>