

## 19. Junge, gebratene Hühner.

Man richtet 2 Hühner oder junge Hähnchen vor, reibt sie mit Salz aus, legt sie auf eine große Speckschwarte, gießt 2 Löffel siedendes Wasser darüber, schiebt sie in den heißen Ofen und begießt sie ab und zu mit etwas Wasser, bis sie recht hoch aufgegangen sind; erst jetzt überfüllt man sie mit 2 Eßlöffeln brauner Butter und brät sie unter gelegentlichem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser 40 bis 50 Minuten. In 1 Löffel Sahne rührt man  
5 etwas Kartoffelmehl glatt, thut es an die Sauce und streicht diese durch. Brunnen- oder Gartenkresse garniert man gern um das Gericht.

*(98 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap284.html>*