

16. Huhn mit Reis und Fray-Bentos-Zunge.

Ein junges Suppenhuhn wird langsam gar gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 Gramm Reis in Wasser dreimal ab, füllt nun ½ Liter Hühnerbrühe darüber und dünstet ihn ganz langsam weich. Auch eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man langsam, schneidet sie in Scheiben, die man hahnenkammartig auszackt, und legt sie noch 10 Minuten in etwas Hühnerbouillon. – Das Huhn wird zerlegt, ein helles Buttermehl bereitet, mit der Brühe zu

5 sämiger Sauce verkocht, mit Pfeffer gewürzt und mit 2 in Sahne verquirlten Eigelb abgerührt. Man läßt das Huhn darin heiß werden, richtet es in der Mitte der Schüssel an, umgibt es mit dem Reis und belegt diesen mit den Zungenstücken.

(108 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap281.html>