

Churf. Meingischen Mundtkochs. LXXXIII
 Von jungen Hünnern seind drey vnd zwanzigerley
 Speiß vnd Trachten zu machen.



I.

In junge Hünner / vnd quell sie wol / laß sie gantz / oder zerschneid sie / wenn du sie gequell hast / so säuber sie auß fein sauber / thu sie in ein reinen vberzinten Fischkessel / seig ein gute Kindtfleischbrüh / die nicht gesalzen ist / darauff / vnd ganze Muscatenblüt / laß es darmit sieden / vnd nim Salat / der in heissem Wasser abgequell ist / kühl ihn wider auß einem kalten Wasser / druck es wol auß dem Salat / thu in voneinander / vnd thu es an die Hünner mit frischer vngeschmälzter Butter / laß ein guten starcken Sudt auffthun / thu auch ein eyngebrennt Mehl darein / vnd laß mit auffsieden / so wirdt es gut vnd wolgeschmack.

2. Gefricusierte Hünner. Nim die Hünner / zeuch ihnen die Haut ab / glid Flügel vnd Füß ab / zerklopffs wol mit einem Messerrück / vnd thu in ein Pfannen Butter / vnd laß sie heiß werden / Wirff darnach die geklopffte Hünner darein / vnd rößt in der Butter / seig die Butter wider herab / vnd geuß darüber ein gute Kindtfleischbrüh / vnd ein wenig Essig oder Agrastbrüh / würk es an mit Ingwer vnd Pfeffer / auch mit grünen wolschmeckenden Kräutern / die fein klein gehackt seind / vnd mit Agrastbeern / die gantz seyn / laß darmit nur ein Sudt auffthun / so wirdt es gut vnd wolgeschmack. Du magsts gelb machen / oder weiß lassen.

3. Gebratene Hünner / sie seyn gefüllt oder nit / vnd wenn du die Hünner wilt gar mürb haben / so würg sie ab / rupff sie / besengs vnd butz sie fein sauber auß / vnd weid sie auß / brich darnach die Brust heraus / vnd speil sie mit einem hölzern Speil / vnd quell auff glüenden Kolen / wasch sie fein sauber auß einem warmen Wasser / spick's halb mit Speck vnd halb