

Manfred Hubmann  
Billiges Huhn

07.11 - 05.12.2025  
new jörg wien

Im Supermarkt, beim Einkaufen, frage ich mich, warum ein gegrilltes Huhn so günstig, ein Karton Eier jedoch vergleichsweise teuer ist. Es sind doch die Hühner die die Eier legen. Zwischen ökonomischer Logik und moralischer Intuition bleibt ein Widerspruch. Der Tod ist billiger als das Leben.

Das folgende Rezept kommt ohne beides aus, mit der Ausnahme eines Eies.

Elchleber gefüllt

Elchleber 500g - Fett 30g - Salz, Pfeffer - Saurer Rahm 1/16l  
Fülle: Salz, Pfeffer - Fett 10g - Zwiebel - Petersiliengrün  
Ei 1 - Semmelbrösel 30g - Saurer Rahm 1/16l - Speck 30g

Eine Elchleber wird untergriffen (eine Tasche für die Fülle eingeschnitten) und nur sehr wenig gesalzen und gepfeffert.

Für die Fülle werden klein geschnittener Speck, feingehackte Zwiebeln und Petersilie in Fett angeröstet. Nach dem Erkalten mit Eiern, Semmelbröseln, saurem Rahm, Salz und Pfeffer vermischt.  
Mit diesem Gemenge wird die Elchleber gefüllt, dann zusammengenäht oder in ein Schweinsnetz gefüllt und in heißem Fett unter fleißigem Begießen 1 Stunde in nicht zu heißem Rohr gebraten.

Der Saft wird  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten entfettet und mit saurem Rahm aufgegossen.

Beigaben: gedämpfter Reis, Salat, Kartoffelschmarren u.dgl.

Tipp: Elchleber wird mürber wenn sie vorher einige Stunden in Milch gelegt wird. Das entzieht dem Elch die Bitterstoffe.

*(dies ist ein leicht abgewandeltes Rezept aus dem Kochbuch, Wiener Küche, in seiner vierunddreißigsten Auflage, 1966)*

Manfred Hubmann  
Billiges Huhn

07.11 - 05.12.2025  
new jörg wien

When I'm shopping at the supermarket, I wonder why a grilled chicken is so cheap, but a carton of eggs is comparatively expensive. After all, it's the chickens that lay the eggs. There remains a contradiction between economic logic and moral intuition. Death is cheaper than life.

The following recipe does without both, with the exception of one egg.

#### Stuffed elk liver

500 g elk liver - 30 g fat - salt, pepper - 1/16 l sour cream  
Filling: salt, pepper - fat 10 g - onion - parsley  
egg 1 - breadcrumbs 30 g - sour cream 1/16 l - bacon 30 g

Cut a pocket into the elk liver for the filling and season with just a little salt and pepper.

For the filling, finely chopped bacon, finely chopped onions and parsley are fried in fat. Once cooled, mix with eggs, breadcrumbs, sour cream, salt and pepper. Fill the elk liver with this mixture, then sew it up or stuff it into a pork net and fry it in hot fat, basting frequently, for 1 hour in an oven that is not too hot.

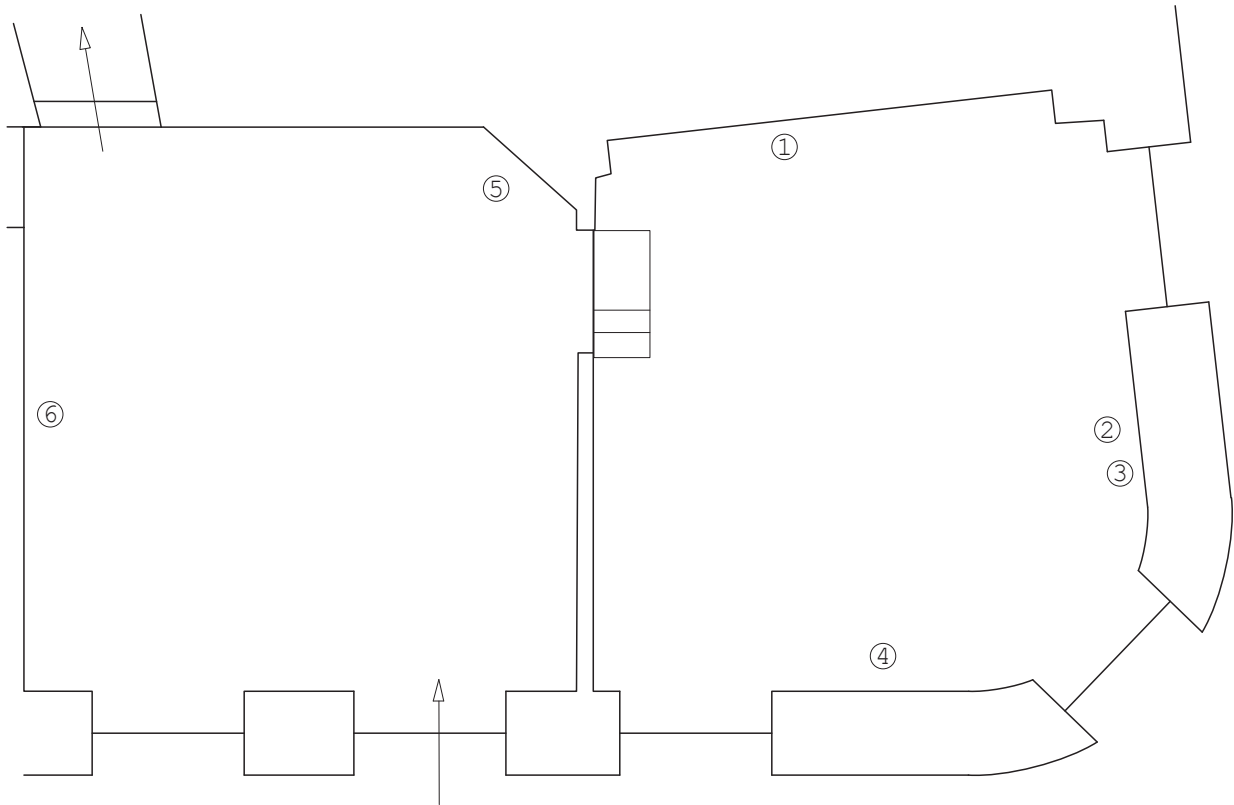
Degrease the juice  $\frac{1}{4}$  hour before serving and pour in sour cream.

Side dishes: steamed rice, salad, potato pancakes, etc.

Tip: Elk liver becomes more tender if it is soaked in milk for a few hours beforehand. This removes the bitter substances from the elk.

*(This is a slightly modified recipe from the cookbook Wiener Küche, in its thirty-fourth edition, 1966).*

07.11. – 05.12.2025  
new jörg wien



1.  
14 Teile von links nach rechts, von  
oben nach unten (mhTTMMJJJJ)

mh22092023  
mh19102024, mh06112024, mh 25102024,  
mh07112024  
mh 23012022, mh11082024, mh16082024  
mh11022023, mh27032025, mh15112023  
mh04092025, mh29102025, mh 20072023  
Gouache, Acrylfarbe, Karton

2.  
mh04092025  
Gouache und Acrylfarbe auf Karton

3.  
mh29102025  
Gouache und Acrylfarbe auf Karton

4.  
mh20072023  
Gouache und Acrylfarbe auf Karton

5.  
mh30092024  
Gouache und Acrylfarbe auf Karton

6.  
9 Teile von links nach rechts, von oben  
nach unten (mhTTMMJJJJ)

mh29052023, mh10062023, mh14062023  
mh08062023, mh03062023, mh06062023  
mh05062023, mh17062023, mh01062023  
Gouache und Acrylfarbe auf Karton