

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Croquets oder Rissolen.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

Croquets oder Rissfolen.

79. Croquet von Kapaun.

Nehme einen gebratenen Kapaun, löse das Fleisch von Haut und Knochen, schneide es in feine Filets und mache dann folgende Zwiebel: Bechamelle: nehme eine schöne Zwiebel, schneide dieselbe würflicht und koche sie in Wasser, kühle sie dann wieder in frischem Wasser ab, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Casserole und schweife die Zwiebel darin, thue ein Kochlöffel voll Mehl dazu und schweife sie abermals ein wenig, dann fülle dieselbe mit ungefähr einem Schoppen weißer Bouillon an und koche sie unter beständigem Rühren zu zwei Theilen ein, dann lequire sie mit dem Gelben von 3 Eiern ab, salze sie gehörig, nehme den Kapaun dazu und lasse es kalt werden, dann mache kleinfingerlange Croquets daraus, wende sie in Eiern um, dann in fein geriebenen Weiß: oder Milchbrod und backe sie vor dem Anrichten schwimmend im Schmalz.

80. Croquet von jungen Hühnern.

Wie die Obigen, und können von allem weißen Geflügel, auch von Kalbfleisch, gemacht werden.

81. Croquet von Gansleber.

Nehme eine Gansleber und brate dieselbe in Butter, schneide sie würflicht und nehme von der braunen Kräutersauce Nr. 52, koche dieselbe ganz dick ein,

lequire sie mit dem Gelben von 3 Eiern ab, thue die Gansleber dazu und lasse es erkühlen, mache Rissolen daraus, wende sie in Eiern und dann in geriebenem Weißbrod um, backe sie im Schmalz kurz vor dem Anrichten und servire sie warm. Auf diese Art können Croquets von Feldhühnern, Enten, Fasanen, wilden Gänsen, Schnepfen, Hasen, Rehen und Rothwildpret gemacht werden.

82. Croquet von Hecht.

Nehme ein Pfund Hecht, koche ihn in Salzwasser ab, zupfe ihn dann von den Gräten und nehme von der holländischen Sauce Nr. 62 dazu, jedoch nicht zu viel, damit man Croquets daraus machen kann; ist dieses erkühlt, dann werden Croquets daraus gemacht, in Eiern und dann in geriebenem Brod umgewendet und im Schmalz gebacken. Auf diese Art können von allen Fischen Fleisch-Croquets gemacht werden.

83. Rissolen von Krebs.

Nehme 100 Stück kleine Krebse, wasche dieselben rein und siede sie ab; dann werden sie ausgebrochen, die Schalen gestossen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Krebs-Butter gemacht, davon eine gute Krebs-sauce gefertigt, mit einem Kochlöffel voll Mehl und etwas weißer Bouillon gut durchgekocht und mit dem Gelben von 3 Eiern ablequirt, gesalzen, die Krebschweife würflicht geschnitten und alles, nebst einer Handvoll kleiner grüner Erbsen, welche man vorher in der Bouillon weich ge-

kocht hat, in die Sauce gerührt; dann lasse sie erküh-
len, mache Nissolen daraus, wende sie in Eiern um,
in feinem Brod panirt, im Schmalz gebacken und
warm servirt.

84. Croquet von Stockfisch.

Man nehme ein Pfund gewässerten Stockfisch, setze
ihn im kalten Wasser zum Feuer und lasse denselben
ganz langsam heiß werden, aber daß er ja nicht kocht;
wenn er weich ist, so nehme ihn aus dem Wasser, lasse
ihn abtrocknen, drücke ihn klein und nehme von der
Béchamelle Nr. 50 dazu, bilde Buttermigglättchen,
messerrückendick ausgewalgt und in der Rundung eines
Trinkglases ausgestochen, bestreiche sie auf einer Seite
mit Eiern, lege auf die Hälfte Stockfisch und schlage
die andere Hälfte darüber, drücke sie ringsherum fest
an, tunke sie in zerklopfte Eier, dann in feingeriebenes
Brod und backe sie im Schmalz.

85. Morchel - Croquet.

Man mache Croquets Farce Nr. 80, forme die-
selben wie Spitzmorcheln und in die breite Seite stecke
man eine von Nudelteig gemachte kleine Düte oder
Gucke, welche den Stiel der Morchel bilden soll, dann
im Schmalz gebacken und servirt.

86. Schinken - Croquet.

Von vier ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$
Schoppen Milch und etwas Salz wird ein Omelette;

teig angerührt und daraus dünne Omelettes gebacken, dann nehme einen Kochlöffel voll Mehl und rühre es mit $\frac{1}{4}$ Schoppen sauren Rahm nebst 1 Loth Butter glatt, setze es aufs Feuer, rühre dasselbe beständig bis es dick ist, dann lasse es erkühlen und menge $\frac{1}{4}$ Pfund gekochten und fein gebackten Schinken darunter, streiche von der Masse messerrückendick auf die Omelettes, rolle sie zusammen, schneide fingerlange Stücke daraus, wende sie in Eiern und dann in dem feingeriebenen Weißbrod um. Beim Anrichten werden sie aus dem Schmalz gebacken und warm servirt.

87. Kartoffel - Croquets.

Zwölf Loth Butter werden mit 6 ganzen Eiern und einem Pfund gekochter und auf dem Reibeisen geriebener Kartoffel nebst etwas Salz schaumig gerührt, dann nehme man reines Papier, streiche es mit Butter und lege von der Masse, in der Größe eines Eies darauf, mache in die Mitte eine Höhlung und fülle von dem Ragout Nr. 80 hinein, decke mit der Kartoffelmasse das Ragout zu und backe sie kurz vor dem Anrichten aus dem Schmalz; das Papier wird nämlich durch das Schmalz gezogen, daß die Croquets los gehen und dann werden sie schön gelb gebacken.

88. Croquets mit Geflügelpurée.

Mache von frischer Butter Croquets, wende sie in feingeriebenem Brod um und dann in zerflosten

Eiern, nach diesem wieder in Brod und so drei Mal nach einander, hierauf mache auf der einen Seite, an welcher die Croquets aufgehen soll, mit einem feinen Messer einen Einschnitt, backe sie schnell aus dem Schmalz, mache dann den Deckel weg und lasse die Butter schnell wieder herauslaufen, dann kann von weißem oder wildem Geflügel Purée hinein gethan werden; man nehme nämlich von gebratenem Geflügel das Fleisch und hacke es fein, dann stoße man es im Mörser (weißes mit Bechamelle und braunes Geflügel mit brauner Sauce Nr. 44), wenn es sehr fein ist, so wird es durch ein Haartuch oder feines Sieb getrieben, abgeseigt, beim Anrichten die Croquets damit gefüllt, der Deckel wieder darauf gelegt und warm servirt.

Rindfleisch.

89. Boeuf à la mode.

Man nehme gutes Mastochsenfleisch vom Hinterviertel, dem sogenannten Gansspitzen, für zehn Personen acht Pfund, lasse das Fleisch gut abliegen, damit es nicht zu frisch ist und klopfe es mit dem Hackmesser gut durch; dann nehme man guten Speck und rohen Schinken, schneide ihn grob, salze und pfeffere ihn und spicke das Fleisch damit, auch kann man etwas feine Schallotten und Petersilie darunter mengen; hierauf wird das Fleisch mit etwas Zwiebel, Gelberübe, Salz, vier Gewürznelken, Pfeffer, Zitronen und einer guten