

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Croquets oder Rissolen.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Croquets oder Rissolen.

95. Croquet von Cardons.

Von den Cardons schneidet man das Zarte in Stücke, wie ein Finger lang, wäscht, blanchirt und pußt sie sauber ab, kocht sie in einer guten Braise von Speck und Bouillon, die mit etwas Citronensaft versehen ist, gar, hierauf läßt man sie wieder kalt werden. Dann macht man ein kleines Ragout von Brieseln oder Ganslebern; wenn der Cardons kalt ist, hebt man ihn heraus, füllt in die Hälfte jedes Stückchens Ragout, deckt ein passendes Stückchen darauf, wende sie in Eiern um, bestreue sie mit geriebenem Brod und backe sie im Schmalz.

96. Croquet von Mangoldrippen.

Wie oben, nur daß anstatt der Cardons Mangoldrippen genommen werden.

97. Croquet in Birnenform.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Rindsfett und siede es zusammen in einer guten Bouillon, weiche 4 Beck in Wasser ein und drücke sie wieder aus. Hierauf mache man von 2 Eiern ein gerührtes Ei, thue etwas Peterfille und Salz hinein, hacke es klein und stoße es im Mörser fein. Zum Füllen wird folgendes Ragout gemacht: man nehme Krebschwänzchen, Brieseln, Champignons und Spargeln, schneide dieses in kleine gewürfelte Stücke und lasse es in Butter dämpfen. Dann thue man ein wenig Mehl daran, lasse es wieder dämpfen und gieße dann Suppe daran, würze und salze es und lasse das Ragout kalt werden. Nimm dann ein wenig Farce, drücke es von einander, fülle es mit dem Ragout und mache es wie Birnen zusammen, tauche sie in Eier, streue

Weckmehl darauf, mache von Petersilie Stiele daran und backe sie im Schmalz schön gelb.

98. Croquet von Hecht.

Nehme 1 Pfund Hecht, koche ihn im Salzwasser ab, zupfe ihn dann von den Gräten und nehme von der holländischen Sauce (Nr. 78) dazu, jedoch nicht zu viel, damit man Croquets daraus machen kann; ist dieses verkühlt, dann werden Croquets daraus gemacht, in Eiern und geriebenem Brod umgewendet und dann in Schmalz gebacken. Auf diese Art können von allen Fischen Fleisch-Croquets gemacht werden.

99. Nissolen von Krebsen.

Nehme 100 Stück kleine Krebse, wasche dieselben rein und siebe sie ab; dann werden sie ausgebrochen, die Schalen gestossen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter vermengt, davon eine gute Krebsauce gefertigt, mit einem Kochlöffel voll Mehl und etwas weißer Bouillon gut durchgekocht und mit 3 Eigelben ablegirt, gesalzen, die Krebschweife würflicht geschnitten, und Alles, nebst einer Handvoll kleiner grüner Erbsen, welche man vorher in der Bouillon weich gekocht hat, in die Sauce gerührt; dann lasse man sie verkühlen, mache Nissolen daraus, wende sie in Eiern um, in feinem Brod panirt, im Schmalz gebacken und warm servirt.

100. Croquet von Stockfisch.

Man nehme 1 Pfund gewässerten Stockfisch, setze ihn in kaltem 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 und lasse ihn abtrocknen, drücke ihn klein und nehme von der Bechamelle (Nr. 61) dazu, bilde Buttermigblättchen, messerrückendick ausgewält und in der Rundung eines Trinkglases ausgestochen, bestreiche sie auf einer Seite mit Eiern, lege auf die Hälfte

Stoekfisch und schlage die andere Hälfte darüber, drücke sie ringsum fest an, tunke sie in zerflopfte Eier, dann in feingeriebenes Brod und backe sie im Schmalz.

101. Croquet mit Geflügelpurée.

Mache von frischer Butter Croquets, wende sie in feingeriebenem Brod und dann in zerflopfen Eiern um, nach diesem wieder in Brod und so drei Mal nach einander. Hierauf mache auf der einen Seite, an welcher die Croquets aufgehen sollen, 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 es im Mörser (weißes mit Bachamelle und wildes Geflügel mit der braunen Sauce Nr. 60). Wenn es sehr fein ist, so wird es durch ein Haartuch oder feines Sieb getrieben, abgesalzen, beim Arrichten die Croquets damit gefüllt, der Deckel wieder darauf gelegt und warm servirt.

102. 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 im Wasser, kühle sie dann wieder in frischem Wasser ab, nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol und schweife die Zwiebel darin, thue einen Kochlöffel voll Mehl dazu und schweife sie abermals ein wenig, dann fülle dieselbe ungefähr mit einem Schoppen weißer Bouillon an und koche sie unter beständigem Rühren zu zwei Theilen ein, dann legire sie mit 3 Eigelben ab, salze sie gehörig, nehme den Kapaun dazu und lasse sie kalt werden, dann mache fingerlange Croquets daraus, wende

sie in Eiern um, dann in feingeriebenem Weiß- oder Milch-
brod und backe sie vor dem Anrichten schwimmend im Schmalz.

103. Croquet von jungen Hühnern.

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

104. Morchel-Croquet.

Man mache Croquets-Farce nach Nr. 103, forme die-
selben wie Spigmorcheln, 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.

105. Kartoffel-Croquet.

12 Loth Butter werden mit 6 ganzen Eiern und 1 Pfund
gerochen und auf dem Reibeisen geriebenen Kartoffeln 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 Höh-
lung und fülle von dem Ragout (Nr. 103) hinein, decke mit
der Kartoffelmasse das Ragout zu und backe sie kurz vor
dem Anrichten im Schmalz; das Papier wird nämlich durch
das Schmalz gezogen, daß die Croquets losgehen und dann
werden sie schön gelb gebacken.

106. Croquet von Gansleber.

Nehme eine Gansleber und brate dieselbe in Butter,
schneide sie würflicht und nehme von der braunen Kräuter-
sauce (Nr. 71), koche dieselbe ganz dick ein, legire sie mit
3 Eiergelben ab, thue die Gansleber dazu und lasse sie ver-
kühlen, mache Rissolen daraus, wende sie in Eiern und dann
in geriebenem Weißbrod um, backe sie kurz vor dem Anrich-
ten in Schmalz und servire sie warm. Auf diese Art können

Croquets von Feldhühnern, Enten, Fasanen, wilden Gänsen, Schnepfen, Hasen, Rehen und Rothwildpret gemacht werden.

107. Schinken-Croquet.

Von 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch und etwas Salz wird ein Omeletteteig angerührt und daraus dünne Omelettes gebacken, dann nehme einen Kochlöffel voll Mehl und rühre es mit $\frac{1}{4}$ Schoppen saurem Rahm, nebst 1 Loth Butter glatt, setze es auf's Feuer, rühre dasselbe beständig, bis es dick ist, dann lasse es verkühlen und menge $\frac{1}{4}$ Pfund gekochten und fein gehackten Schinken darunter, streiche von der Masse messerrückendick auf die Omelettes, rolle sie zusammen, schneide fingerlange Stücke daraus, wende sie in Eiern und dann in feingeriebenem Weißbrod um, backe sie in Schmalz und servire sie warm.

108. Croquet von Schleien.

Man nimmt 1 oder 2 Pfund Schleien, je nachdem man Personen bei Tische hat, wäshe sie rein und siede sie mit etwas Essig, Salz und Wasser ab. Ist das geschehen, so nehme man sie aus dem Sud, nehme Gräten und Haut davon weg und zupfe sie in kleine Stückchen; dann mache man von 3 Eiern, etwas Milch, Mehl nebst Salz einen Flädchenteig an, davon backe man 6 Flädchen, dann streiche man sie auf der Backseite mit frischer Butter und streue die gezupften Schleien darauf, rolle die Flädchen auf und schneide sie in fingerlange Stückchen, dann tunke sie in zerflopfte Eier und Weidemehl und backe sie aus dem Schmalz schön gelb.

Auf diese Weise können alle Fische, welche weißes Fleisch haben, zubereitet werden; auch von Krebsen kann man solche Croquets machen.

109. Croquet von Sardellen.

Man mache von 2 Eiern, Mehl, Milch und Salz einen Flädchenteig an und backe daraus 4 Flädchen, lege sie auf

ein weißes Tuch und mache folgende Fülle darauf: nehme 3 Loth Butter in ein Casserol und schweisse darin etwas feingehackte Charlotten, Petersilie einige Minuten und lasse sie dann verkühlen, dann schlage 4 ganze Eier daran, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund rein gewaschenen, von den Gräten gelösten, fein würflicht geschnittenen Sardellen, dann auf dem Feuer gleich einem gerührten Ei abgerührt, aber nicht zu fest werden lassen, dann auf die Backseite der 4 Flädchen vertheilt, zusammengerollt, in beliebige Stückchen geschnitten, in Ei und Weckmehl getaucht, aus dem Schmalz gebacken und servirt.

110. Croquet von Sardellen (anderer Art).

Man nimmt einen halben Schoppen Milch, 4 Loth Butter und etwas Salz in ein Casserol und lasse es aufkochen, dann setze es vom Feuer ab und rühre schnell feines Weismehl hinein, so viel als die Flüssigkeit annimmt, dann nochmals auf das Feuer gesetzt und zu einem festen Teig unter beständigem Umrühren abgedünst. Hierauf lasse man ihn verkühlen; ist dies geschehen, so werden 3 ganze Eier hineingerührt, nebst 6 Stück rein gewaschenen, von den Gräten gezogenen, würflicht geschnittenen Sardellen, hierauf in beliebigen Formen aus dem Schmalz schön gebacken und servirt.

Rindfleisch.

111. Boeuf à la mode.

Man nehme gutes Mastochsenfleisch vom Hinterviertel, dem sogenannten Gansspitzen, für 10 Personen 8 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 Charlotten und Petersilie darunter