

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

Croquets, statt kleiner Pastetchen zu gebrauchen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

dann mit einem Löffel gewöhnliche Klöße in nicht zu stark siedende Fleischbrühe gelegt und etwas langsam gefocht.

47. Griesklöße. —  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch wird auf Feuer gethan, wenn sie siedet 3 Loth Butter dazu, dann rührt man 2 Löffel voll Gries hinein, läßt es unter stetem Umrühren eine gute Weile kochen, stellt es dann zum Verfühlen, verdünnt es mit zwei Eiern, salzt es, dann wie die Vorhergehenden gesotten.

48. Klöße von Reis. — Den Reis kann man in Milch oder Fleischsuppe, die aber nur ganz wenig gesalzen seyn darf, kochen, so zwar, daß er weich ist, aber ganz bleibt. Auf  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis rührt man 6 Loth Butter mit 3 Eiern ab, thut den ganz trocken eingekochten und kalt gewordenen Reis dazu, rührt es unter einander, und siedet sie wie die Griesklöße.

49. Klöße von gebratenem Fleisch. —  $\frac{1}{2}$  Pf. gebratenes Kalbfleisch wird mit Zwiebeln und etwas Petersilie sehr fein verwiegt,  $\frac{1}{8}$  Pfd. Butter wird mit 3 Eiern gut abgerührt, das Verwiegte dazu, ein geriebenes Kreuzerbrod noch darunter nebst ein bißchen Salz; dann runde oder längliche Klöße daraus gemacht und in Fleischbrühe gesotten.

50. Kartoffelklöße. — Man reibt 3 mittlere Kartoffeln, die schon Tags vorher gesotten worden sind. 6 Loth Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, die Kartoffeln nebst etwas fein gebackter Petersilie, ein wenig Salz und ein starker Kaffeelöffel voll feines Mehl darunter, thut dann mit dem Löffel Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

---

Croquets, statt kleinen Pastetchen zu gebrauchen.

51. Croquet von Kalbfleisch. — Man schneidet gebratenes Kalbfleisch in würfelige Stückchen, macht eine gute Buttersauce, aber etwas dick, ein wenig Mus-

Fatnuß dazu; wenn es eine Zeitlang gekocht hat Eigelb und ein bißchen sauren Rahm daran gerührt, dann vom Feuer gethan, das geschnittene Fleisch darunter und läßt es recht kalt werden. Dann werden lange Würstchen daraus gemacht, wie man gewöhnlich die Fleischwürstchen von übrigem Braten macht; dann in geriebenem Brod und in zerklöpften Eiern und wieder im geriebenem Brod umgewendet und zuletzt in ziemlich viel Butter gebacken und warm auf den Tisch gegeben.

52. Croquet von Hühnern. — Etwas Petersilie und Zwiebeln werden fein vermiegt, in Butter ein wenig gedünstet, Mehl dazu, darin anziehen lassen; dann mit Fleischbrühe angefüllt, daß es eine dicke Sauce wird, ein wenig Wein oder Citronensaft dazu, dann Eigelb daran und vom Feuer gestellt. Das Hübnerfleisch, welches schon gebraten seyn muß, wird in ganz dünne Schnittchen geschnitten unter die Sauce gerührt, und so mit einander kalt werden lassen, dann wie die Vorhergehenden behandelt. Bei den Croquets muß man immer nur eine kurze Sauce machen, weil sie sonst im Backen zerfallen würden, und jedesmal, ehe man sie in Eiern umwendet, zuerst in geriebenem Brod, dann erst in Eiern und wieder in Brod.

53. Croquet von Feldhühnern. — Wenn man übriggebliebenes Fleisch von Feldhühnern, Wildenten, Haasen, Rehen oder Schnepfen hat, wird es in Würfel geschnitten. Ein Stückchen Butter wird aufs Feuer gethan, Mehl darin anziehen lassen, dann mit brauner Fleischbrühe angefüllt, daß es eine dicke Sauce wird, etwas von dem Bratenschü, worin das Geflügel gebraten worden, darunter, das Fleisch dazu gut durchgerührt und kalt werden lassen; dann wie mit Obigem verfahren.

54. Croquet von Stockfisch. — In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl anziehen, thut etwas sehr fein vermiegte Zwiebeln dazu, und schüttet süßen Rahm oder auch nur gute Milch daran, läßt es eine Weile kochen; es muß ebenfalls, wie bei

den andern Croquets, recht dick seyn. Wenn es vom Feuer gethan wird, so thut man den schon vorher gekochten und gut getrockneten Stockfisch in kleine Stückchen pflücken und darunter, dann recht kalt werden lassen. Unterdessen macht man von Eiern, Mehl und etwas Salz einen Nudelteig, wellt ihn schön dünn und gleich aus, siedet die Kuchen ganz in Wasser, trocknet sie ab, sticht Plätzchen in der Größe eines Kronenthalers daraus, thut auf die Blättchen halben Finger hoch von der Stockfischmasse, ein anderes Blättchen oben darauf, an den Enden wohl zusammen gedrückt, dann in Eiern und Brod gut umgekehrt und gebacken wie schon oft gezeigt.

55. Croquet von Ochsenaugen und Kalbsmilchling. — Es wird eine sehr dicke Buttersauce gemacht, dann mit etwas Schü und Eigelb verdünnt, klein geschnittene schon abgekochte Kalbsmilchling darunter gethan und kalt werden lassen. Nun werden Ochsenaugen, die recht weich gekocht und wieder kalt geworden sind, in eben solche Blättchen wie erstere geschnitten. Die Masse wird nun ebenso auf Blättchen gethan und mit einem andern bedeckt, wie bei Obigem.

56. Croquet von Krebs und Gemüse. — Man macht hierzu eine recht steife Krebsbutter sauce, thut in kleine Stückchen geschnittene Krebschwänze, in Salzwasser ziemlich weich gekochte gelbe Rüben, Erbsen, Spargelspizen und ganz kleine Morcheln, welches aber alles gut abgetropft seyn muß, dazu, läßt es wieder mit einander kalt werden, wendet sie dann in Eiern und Brod um, backt sie, und giebt sie gleich auf den Tisch.

57. Croquet von Schinken. — Man backt ganz kleine Omelette; verwiegt Schinken ziemlich fein, rührt ihn unter etwas recht dicken sauern Rahm, bestreicht die Omelette Messerrücken dick damit, rollt sie zusammen, kehrt sie in Eiern und Brod um, und backt sie.