

# **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**

53. Croquets von Feldhühnern

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

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