

# **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**

54. Croquets von Stockfisch

[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 verwiegt, 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 verwiegte 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 Ochsen gaumen 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 Ochsen gaumen, 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.