

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

55. Croquet von Ochsen gaumen und Kalb smilchling

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

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.