

# **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**

56. Croquet von Krebs und Gemüsen

[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 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, Spargelspitzen 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.