

Von Kroketten, Profitrollen, Rissolen &c. Des croquettes, profitrolles, rissoles etc.

Ich habe die Beschreibung der Kroketten &c., welche von so verschiedenen Fleisch, Geflügel, Fischen, Gemüsen und Eiern gemacht werden können, bis hieher unterlassen um sie zusammen zu stellen und desto leichter übersehen zu können.

Die Kroketten bilden eigentlich ein Gericht unmittelbar nach der Suppe; doch können sie bei kleinen Mahlen auch um Gemüse gelegt werden.

Kroketten von Kälbermilchen. Croquettes de ris de veaux.

Etwa sechs Paar schöne Kälbermilche werden weich gedämpft und, wenn sie abgetropft und kalt sind, nebst dem dritten oder vierten Theil so viel abgeschwitzter Champinionen klein würflicht oder klein und kurz stiftlicht geschnitten; oder sie werden gleich nachdem sie gewällt und in kaltem Wasser ausgekühlt sind, geschnitten, mit halben Eiesgroß Butter, wenig Salz und einigen Unrichtlöffelvoll Fleischbrühe eine Viertelstunde gedämpft und dann, aber mit Vorsicht, damit sie nicht anbrennen, ganz kurz eingedämpft; darauf werden sie in dick eingekochtes Kraft- oder Gemeines-Beschamel, oder in dick eingekochte und mit Eidottern stark legirte weiße Sose gethan, warm gemacht, durchgeschwenkt und gehörig gesalzen, und nach Belieben auch weißer Pfeffer dazu gefügt; es muß ein saftiges aber nicht dünnes Ragù seyn; dieses wird auf einen wohlverzinnten Deckel oder eine flache Schüssel herausgethan, zollhoch ausgebreitet und kalt gestellt; nachdem es kalt und fest geworden ist, wird es in zollbreite Striemen, und diese in daumenlange Stückchen abgetheilt, in feinen weißen Semmelbröseln rund gerollt und darauf gesehen daß sie von gleicher Größe und Stärke sind; hernach in fein zerschlagene und gesalzene Eier gut eingetunkt, dann in feinen weißen Semmelbröseln gewälzt und nachher ein wenig auf dem Tisch gerollt damit sich die Semmel glatt anlege. Kurz vor dem Anrichten werden etwa sechs Stück auf einmal in heißes Schmalz gelegt und unter steter, sanfter Bewegung, damit sie unten nicht aufsitzen, zu schön dunkelgelber Farbe gebacken, dann auf Löschpapier heraus gehoben und so fortgeföhren; sie werden nachher erhaben angerichtet und mit einer Handvoll gebackener grüner Petersilie gekrönt. Die Kroketten können ebensowohl in Kugeln oder Birnen geformt werden.

Um daß das Salpikon schneller auskühlt, so kann man es auch gleich Eßlöffelweise auseinander setzen.