

Kroketten von Kalb. Croquettes de veau.

Kroketten von Lamm. Croquettes d'agneau.

Kalbs- oder Lammsbraten wird (ohne Haut und Nerven) nebst abgeschwitzten Champinonen, wenn man sie hat, wie vorgehend fein würflicht oder kurzstiftlicht geschnitten, und etwas gekochtes und ebenso geschnittenes Kalbsenteer oder Lammsfett dazu gethan, oder ein wenig frische Butter unter die Sose legirt; übrigens wird wie vorgehend verfahren.

Kroketten von Kaninchen. Croquettes de lapereau.

Von einem oder zwei abgebratnen Kaninchen wird das Fleisch, (ohne Haut und Nerven) nebst Trüffeln oder Champinonen wie vorgehend geschnitten; übrigens wie bei den Kroketten von Kälbermilchen verfahren.

Kroketten von Kapphahn. Croquettes de chapon.

Das Fleisch von einem abgebratnen Kapphahn wird (ohne Haut und Nerven) nebst fetter Gansleber, Trüffeln und Champinonen, wenn man sie hat, wie vorgehend geschnitten; unterdessen wird weiße Kraftsose dick eingekocht und mit einigen Eiertottern legirt, oder ein Kraftbeschamel recht dicke eingekocht und unter eine und die andere Sose ein wenig frische Butter gebunden; das Geschnitzel dann damit vermischt und gehörig gesalzen. Das Fleisch kann auch ganz einfach mit gemeinem Beschamel vermischt werden. Ubrigens wird wie bei den Kroketten von Kälbermilchen verfahren.

Kroketten von jungen Hühnern. Croquettes de poulets.

Kroketten von Truthuhn. Croquettes de dinde.

Kroketten von Rebhühnern. Croquettes de perdreaux.

Kroketten von Fasan. Croquettes de faisan.

Werden alle nach vorgehender Art bereitet.

So auch können Kroketten von einem jeden Salpikon, Gehäck oder Mus bereitet werden.

Kroketten von Hecht. Croquettes de brochet.

Kroketten von Bärtschen. Croquettes de perches.

Kroketten von Sander. Croquettes de sandre.