

Gerollte Eierflädchen mit Geflügelmus ausgebacken.
Croquettes à l'Allemande.

Es werden Eierflädchen, wie zu den gerollten Eierflädchen mit eingemachten Früchten, gebacken, nur daß der Zucker und die Citronschale wegbleiben; diese werden in lang viereckiate Stückchen geschnitten, mit einem Mus oder Gehäck von Geflügel dünnen Messerrückendicke überstrichen und vest zusammen gerollt, so daß sie Finger oder Daumen dicke und lange Walzchen bilden; diese werden erst an beiden Enden, und nachher nochmals ganz in zerschlagenen und gesalzenen Eiern umgewendet, und in feinen weißen Semmelbröseln gewälzt; zuletzt in heißem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, nett angerichtet und mit gebackner grüner Petersilie geziert. So kann ein Haasemus, Gehäck von Kälbernieren u. d. m. angewendet werden.

Erdäpfelpastetchen mit Salpikon. Petits pâtés de
pommes de terre au salpicon.

Ein Viertelpfund Butter wird mit sechs Eierdottern flaumigt gerührt, ein Pfund abgekochte, geriebene, mehligte Erdäpfel darunter gemischt und mit Salz und Muscatnuß gewürzt. Dieser Teig wird in Eigroße Theile getheilt, rund gerollt, indem man ein wenig Mehl unterstreut, hernach wie zu einem kalten Pastetchen Höhlung hinein gebracht und dabei der Rand in die Höhe gepreßt, so daß der Teig überall nur kleinen halben Finger dicke bleibt, und die Pastetchen ein und einen halben bis sieben Viertelszoll im Durchmesser, und zwei und einen halben Zoll Höhe erlangen. Darauf werden sie mit einem jeden beliebigen kalten Salpikon angefüllt, Wälschenuß groß Teig rund gerollt und breit gedrückt, auf der innern Seite mit Ei bestrichen, über das Pastetchen gestürzt und am Rande umgebogt und glatt angedrückt; darauf werden sie in fein zerschlagenen und gesalzenen Eiern umgewendet und dann in feinen weißen Semmelbröseln gewälzt. Vor dem Anrichten werden sie, weniger heiß als die Kroketten, aus dem Schmalz zu schöner Farbe gebacken, auf Löschpapier gestellt und noch sieben bis acht Minuten in den Ofen oder in die Röhre zum völligen Durchhizen gesetzt, dann angerichtet und wie die Kroketten nach der Suppe gegeben.

Rissolen von Geflügel-Garfülle. Rissoles de farce
cuite de volaille.

Es wird hiezu Blätterteig neun bis zehnmal geschlagen, oder es werden Abschnitzeln von Blätterteig übereinander gelegt und noch einige Male geschlagen, nachher dünne, wie starkes Papier ohnge-