

Reiskasserol mit einem Kari oder indischen Frikassee von jungen Hühnern. Casserole au riz à l'Indienne.

Es wird ein gewöhnliches Frikassee von jungen Hühnern bereitet; Brustspeck wird in kleine, runde Scheibchen geschnitten, gewälzt, in Fleischbrühe gekocht und nebst Hahnkämmen und Nierchen zu dem Frikassee, welches auch mit Champinonen versehen ist, gefügt, mit rothem, gepulvertem Pfeffer, Curcuma und einer Auflösung von Safran scharf gewürzt und schön gelb gefärbt, in das Reiskasserol angerichtet und eine Einfassung von schön grünen Pfeffergurkchen darum gelegt.

Auch können Kalbsbrustschnitten auf diese Weise bereitet und gegeben werden.

Reiskasserol mit Eskalopen von Stör. Casserole au riz garni de filets d'esturgeon.

Hier werden Eskalope von Stör und Trüffeln oder Champinonen mit legirter Kraftsose oder Fasten-Beschamel bereitet, recht heiß gemacht und in das Reiskasserol angerichtet.

Auch können Austern, Krebschwänze, Karpfenmilche und Artischockenböden dazu genommen werden.

Ebenso werden Eskalope von Lachs, Sander, Bärtschen, Hecht &c. &c. bereitet und in den Reis gegeben.

Reiskasserol von Stockfisch. Casserole au riz à la bonne morue.

Der Stockfisch wird mit Rahmsose oder Fastenbeschamel bereitet (m. s. Abschnitt von Fischen,) und in das Reiskasserol angerichtet.

Großes Reiskasserol. Grande casserole au riz.

Dieses wird im Ganzen ebenso wie das kleine Reiskasserol bereitet, nur daß der Reis zwei- oder dreifach genommen wird, und wird als Auswechsel gebraucht.

Gewöhnliches Reiskasserol. Casserole au riz à l'ordinaire.

Ein halbes oder drei Viertel-Pfund nach vorgehender Art gekochter Reis wird auf einer Platte zu einem Kranz, einen halben Finger dicken Boden lassend, aneinander getrieben und ohngefähr drei Zoll hoch in die Höhe gepreßt; dann mit einem Messer oder einer scharf zugeschnittenen Nöhre gerieft, mit einem Eidotter nebst dem halben Eiweiß überstrichen und zu röthlicher Farbe gebacken;