

Reis-Pastetchen (Croustaden).

Mit Haschee oder Ragout. In eine Casserolle gibt man ein Stück Butter, 1 kleine Zwiebel, 14 Defa Reis und so viel Suppe, daß der Reis bedeckt ist, kocht ihn ziemlich weich und dick und mischt geriebenen Parmesankäse dazu. Dann streicht man einen Krappfenstecher (von 4 Centimeter Durchmesser) mit Butter aus, stellt ihn auf ein Brettchen, drückt ihn mit Reis voll, streicht diesen oben gleich und stürzt ihn auf ein Blech zum Auskühlen. Man dreht hernach diese Krappfeln in Ei, dann in Brösel, mit Käse gemischt, und macht oben mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, worauf man sie in Schmalz bäckt. Den Deckel hebt man ab, nimmt das weiche Innere heraus, füllt Haschee oder Ragout oder Fleischpüree ein und deckt sie wieder zu.