

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Geist der Kochkunst

Rumohr, Carl Friedrich von

Stuttgardt und Tübingen, 1822

Achtzehntes Kapitel. Von gesottenen Füllungen.

urn:nbn:de:bsz:31-54708

Teig bey zu flüssigem Inhalt gern aufzubrechen pflegt. Doch kann man sich vor diesem Uebel leicht sicher stellen, wenn man die Pastete mit wenig flüssigen Gegenständen anfüllt, und während des Kochens das Gehäcksel vor der Austrocknung bewahrt, indem man etwas flüssigen Gallertstoff von Zeit zu Zeit durch das Luftloch der Pastetendeckels hinabgehn läßt. Zudem pflegt man zu warmen Pasteten eine kräftige Tunke zu geben.

Hier vom Pasteteige zu reden, würde wider die Ordnung seyn. Man sehe darüber, was wir im zweyten Buche über die Verwendung des Mehles berichten.

Ein guter säuerlicher Gallert ist zu jeder kalten Pastete eine erwünschte Zugabe. Man muß jedoch den Geschmack des Gallertes jeder Pastete besonders anzupassen suchen.

Achtzehntes Kapitel.

Von gesottenen Füllungen.

Bereitungen dieser Art gehören eigentlich in das Kapitel vom Sieden des Fleisches. Ich habe jedoch vorgezogen, sie auf die Pasteten folgen zu lassen, weil sie mit denselben eine verwandte Bestimmung haben.

Aus allerley Geflügel größerer Art, indianischen Hähnen, Kappaunen, Pularden, auch wohl aus Fasanen, welche nicht zu sehr zerschossen und noch frisch sind, löse man die Knochen so säuberlich aus, daß die Haut unverletzt bleibt. Hierauf bereite man ein Gehäcksel aus Geflügellebern und Speck mit beliebigen würzenden Zusätzen. Man fülle damit das von den Knochen befreyte Geflügel, und lege zwischen das Gehäcksel in der ganzen Länge des Thieres ein oder mehrere lange und derbe Schnitte geräucherten Schinkens. Trüffel oder feine Schwämme, wenn man sie gerade zur

Hand hat, breite man in dem Gehäcksel aus, daß sie fein allenthalben verstreuet seyen. Man stopfe das Geflügel nicht zu fest an, damit es nicht ausspringe, und damit es im Schnitte mehr Abwechslung gebe.

Ist das Geflügel aber gar groß, wie etwa ein ausgehener welscher Hahn, so wird man wohl thun, die zarteren und fleischigen Theile eines Kappauns oder Fasanes, oder die Brüste einiger Rebhühner, auch wohl ein recht zartes und mürbe geklopftes Kalbfleisch mit einzulegen. Diese Speise verliert, wenn man das eingelegte Fleisch in Würfel zerschneidet, wie hie und da zu geschehen pfelegt; denn die Zunge liebt zwar die Gegensätze, will sie jedoch unterscheiden. Ein zu gemischter Geschmack aber verwirrt das Urtheil. Daher müssen alle Mischungen entweder so innig verschmolzen seyn, daß sie auf der Zunge nur einen einzigen Geschmack geben, oder so abgesondert, daß man jedes für sich abwechselnd wahrnimmt.

Wenn nun die Füllung in das knochenlose Geflügel eingelegt ist, so nähe man die Oeffnungen der Haut säuberlich zusammen. Dann nehme man ein ohne Seife gewaschenes Tuch und binde oder nähe das gefüllte Stück ganz fest hinein. Es wird darauf in gesalzenem Wasser zwey bis vier Stunden lang ruhig gesotten. Man läßt es darauf in dem Tuche erkalten, löset es alsdann heraus und ziehet die Fäden sorgfältig aus der Haut. Unterdessen hat man einen säuerlichen Gallert vorbereitet, und läßt ihn langsam über das gefüllte Geflügel sintern. Dieser Gallert wird an Bindung gewinnen, wenn man das Knochenwerk, welches aus dem Geflügel genommen worden, darin verkochen läßt.