

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1852

Kleine Pastetchen mit Buttermteig.

urn:nbn:de:bsz:31-54735

Kleine Pastetchen mit Butterteig.

78. Butterteig.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf das Wallbrett und schaffe sie glatt, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und etwas Salz dazu, und schaffe dieses alles mit etwas Wasser recht unter einander, doch ja nicht zu viel Wasser, damit der Teig nicht zu dünn wird, lasse ihn hierauf eine halbe Stunde ruhen und walle ihn aus.

79. Weingebackener Butterteig.

Man nehme 1 Pfund Mehl, 4 Eiergelb, 2 Eßlöffel gestohlenen Zucker und ein wenig Salz auf das Nudelbrett und mache es mit Wein an bis es wie ein Wasserteig ist, diesen Teig verarbeite bis er glatt ist und Blasen bekommt, walle ihn nun aus und verarbeite 1 Pfund Butter bis auch diese glatt ist, walle nun auch die Butter aus, lege sie auf den Teig, überschlage diesen und walle ihn 2 bis 3 Mal aus.

80. Pastetchen von Kalbfleisch.

1 Pfund rohes Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett wird mit einigen Eßlöffeln voll frischem Wasser sehr fein gehackt; man nimmt dann eine Handvoll feingehackte Schalottenzwiebeln, Peterfille, etwas Salz, Muskatnuß und 1 Handvoll Capern, mengt dieses unter das Fleisch, walle den Butterteig nicht zu dünn aus, sticht ihn mit einem runden Ausstecher aus, legt die Blättlein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eier und gibt auf jedes der bestrichenen Blättchen eine Nußgroß von der Farce, dann drückt man wieder dieselben Blättchen darauf, nimmt eine kleine Form in Größe eines 24 Kreuzerstücks, drückt sie in die Mitte der Farce,

jedoch nicht zu scharf, nur daß es den Deckel bezeichnet, gibt ihm oben in der Mitte mit dem Messer einen Schnitt und backt sie in guter Hitze schön gelb.

81. Krebs-Pastetchen.

Man macht von 20 abgekochten Krebsen, nachdem die Schwänze abgenommen sind, Krebsbutter von $1\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Die Krebse werden hierauf nochmals gestoßen und in einem Schoppen süßen Rahm noch einmal ausgefotten. Der Rahm wird durch ein Tuch gepreßt und für ein Kreuzer geriebene Milchbrod darein gethan. Die eine Hälfte von der Krebsbutter rührt man mit 3 Eiern schäumig, thut das geriebene Milchbrod nebst Salz und Muskatnuß hinein, schneidet die Krebschwänze nebst etlichen abgefottenen Morcheln darunter, thut 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, streicht kleine beliebige Mödelchen mit Butter, legt sie mit Butterteig aus, gießt von der abgerührten Masse hinein, legt ein Blättchen Butterteig darauf, macht einen Schnitt oben hinein und backt sie im Ofen schön gelb.

82. Krebs-Pastetchen anderer Art.

Lege die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze von 25 gefottenen Krebsen bei Seite und verfertige von den Schalen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter die Krebsbutter. Diese Butter rühre mit 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern, nebst zwei eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken recht leicht. Mache folgendes Ragout: Schneide ein Brieslein, das Krebsfleisch der Scheeren und Schwänze, eine Handvoll Morcheln gröblich, dämpfe etwas feingehackte Peterfilie und Schalottenzwiebeln nebst einem Kaffeelöffelvoll Semmelmehl in etwas Butter, und das Geschnittene mit, würze es mit Salz und Muskatnuß und lasse es erkalten. Bestreiche kleine Förmchen mit Butter, streue sie mit Semmelmehl, fülle etwas von dem Gerührten hinein,

mache eine Höhlung in die Mitte, fülle von dem Ragout hinein, decke es mit dem Gerührten zu und backe sie im Ofen schön gelb, stürze sie und gib sie warm zu Tisch.

83. Pastetchen von Brieslein.

Stich Blättchen von Buttermey in Größe eines Trinkglases aus, streiche sie mit einem verquirlten Ei an, stich in gleicher Größe einen fingerbreiten Rand aus, lege ihn darauf, streiche ihn auch mit Ei an und backe sie in guter Hitze schön gelb $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten. Wenn sie gebacken sind, wird das Deckelchen herausgehoben und folgende Farce darein gefüllt: etwas Schalottenzwiebel und Petersilie fein gehackt, wird in etwas Butter weich gedämpft, dann ein Kochlöffelvoll Mehl, Muskatnuss, Salz und ein wenig Pfeffer nebst klein geschnittenen Brieslein, die zuvor in Salzwasser abblanchirt sind, hineingethan, dieses wird mit guter Bouillon abgelöscht und einige Zeit damit gekocht; vor dem Füllen werden sie mit Eiergelben und Citronensaft auf dem Feuer abgerührt, damit die Masse dick wird, dann die Pastetchen damit gefüllt, der Deckel darauf gedeckt und warm auf den Tisch gegeben.

84. Gansleber-Pastetchen.

Mache von Buttermey runde Blättchen in der Größe eines Trinkglases, und bereite folgende Farce dazu: Schabe eine Gansleber recht fein von der Haut, hacke etwas Schalottenzwiebeln und Petersilie recht fein, thue Salz und Pfeffer daran, stoße alles zusammen in einem steinernen Mörser recht zart, gib auf jedes Pastetchen eine Nußgroß von der Farce, decke es mit einem gleichen Blättchen Teig zu, nachdem der Boden mit Ei angestrichen war, streiche den Deckel abermals an, gib ihm einen Schnitt oben in der Mitte, und backe sie im Ofen schön gelb.

85. Fasten-Pastetchen.

Die Pastetchen werden wie vorstehende gefertigt und dann folgende Farce darein gefüllt: 1 Pfund Fischfleisch wird klein geschnitten, man thue es mit etwas fein gehackten Schalottenzwiebeln, Petersilie und Thymian in ein Geschirr und lasse es in einem Stückchen Butter auf dem Feuer dämpfen, nimm alsdann die Masse ganz trocken auf das Wallbrett, thue einige feingemachte Sardellen nebst Kapern und abgeriebene Citrone in den zurückgebliebenen Saft, schlage etliche Eier daran und rühre es, bis es dick ist, bringe dieses alsdann in einen Mörser, stoße es nebst einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und dem Saft einer Citrone recht fein, gib es auf die Pastetchen und backe sie im Ofen fertig.

86. Fleisch-Pastetchen.

Ein Stück gebratenes Kalbsfleisch wird fein gehackt. Alsdann werden fein gehackte Schalottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft; thue das Fleisch nebst etwas Fleischbrühe, Kapern, Muskatnuß und Salz hinein und mache alles mit einem Ei recht durch einander. Dann werden Butterblättchen in der Größe eines Trinkglases ausgestochen, auf den Boden der Pastetchen eine Nußgroß von der Farce gethan, mit einem gleichen Deckel zugedeckt, mit Ei bestrichen und im Ofen schön gelb gebacken.

87. Pastetchen von Kalbshirn.

In der Größe eines Trinkglases werden von Butterteig runde Blättchen ausgestochen und mit Ei bestrichen; lege einen schmalen Rand darauf, bestreibe sie abermals mit Ei, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen gelb aus. Nun löst man von einigen Kalbshirn die Haut ab, kocht es mit einem Schoppen Wasser, etwas Essig, Schalottenzwiebeln,

Petersilie, Gewürz und Salz eine Zeitlang, nimmt es dann heraus, schneidet es klein, dämpft dann etwas Petersilie in einem Stückchen Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl, löscht es mit einem Schoppen von der Brühe, in welcher das Hirn gekocht ist, ab, und läßt es damit stark verkochen, gibt dann das Hirn dazu, rührt das Gelbe von 4 Eiern nebst dem Saft einer Citrone daran und rührt es auf dem Feuer dick, füllt es dann in die warmen Pastetchen und gibt sie auf den Tisch.

88. Pastetchen von Kalbshirn anderer Art.

Man häutelt das Kalbshirn in warmem Wasser ab und hackt es fein, nimmt ein Stückchen Butter nebst Citronensaft, Salz und Muskatnuß, thut das gehackte Hirn dazu und läßt es einige Minuten auf dem Feuer aufkochen und dann erkalten. Alsdann macht man von Buttermehl kleine runde Blättchen, gibt jedem derselben von dem Hirn, streut etwas Semmelmehl darauf, deckt wieder ein gleiches Deckelchen von Buttermehl darauf, gibt ihm einen Schnitt oben in der Mitte und backt sie im Ofen

89. Hachies-Pastetchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund kalter Kalbsbraten wird mit etwas Kapern, $\frac{1}{4}$ Pfund Dachsenmark, ein Paar Schalotten, Citronenschalen und 4 Loth gereinigten Sardellen fein gewiegt, nachher mit einem Stückchen Butter gedämpft, ein wenig Mehl dazu gethan, wenn solches angezogen hat, ein Paar Löffelvoll Wein nebst Citronensaft dazu gethan, und wenn es eingekocht ist, das Kalbsfleisch hinzugesügt und bei Seite gestellt. Schneide runde Blättchen von Buttermehl, gib von dem Hachies darauf, decke es mit einem gleichen Blättchen zu und backe sie im Ofen schön gelb.

90. Reis-Pastetchen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, brühe ihn einige Mal mit siedendem Wasser ab und lasse es dann wieder sauber davon ablaufen, koch ihn in der Milch dick und lasse ihn verkühlen. Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 8 Eiergelb schäumig, thue dann den verkühlten Reis nebst etwas Salz hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, und rühre ihn unter die Masse. Bestreiche kleine Formen mit Butter und bestreue sie mit Semmelmehl, thue von der Masse hinein, mache in der Mitte eine Höhlung, thue ein wenig Ragout von Brieslein oder Kapaunen hinein, decke etwas von dem Reis darauf und bade sie im Ofen; sie müssen aber warm zur Tafel kommen.

91. Kartoffel-Pastetchen.

Es werden kleine Formen mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl ausgestreut. Hierauf werden 8 Stück gekochte Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben, 8 Loth Butter mit 6 Eidottern schäumig gerührt, mit den geriebenen Kartoffeln und etwas Salz und Muskatnuß vermengt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Alsdann wird von der Masse in die Formen gefüllt, eine Höhle in der Mitte gemacht und folgendes Ragout hineingefüllt: ein Häring wird sauber gepuzt, zu kleinen Stückchen geschnitten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, ein Stückchen klein geschnittener Speck in einem Glas Milch gekocht, sodann ein Stückchen Kalbsbraten klein geschnitten. Dieses wird nebst dem zuvor aus der Milch genommenen Speck zusammen in eine Schüssel gethan und mit 5 Eiergelb abgerührt. Fülle nun von dem gefertigten Ragout etwas in die Höhlung, thue von der Kartoffelmasse etwas darauf, daß sie zugedeckt werde, bade sie im Ofen schön gelb, stürze sie und bringe sie warm zu Tisch.