

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Römische Pasteten

urn:nbn:de:bsz:31-55726



*Aber den Clou verrate ich Ihnen jetzt zum Schluß.
 Es war »ihre« Meisterprüfung. Seit »sie«
 Römische Pasteten macht, braucht »sie« mich
 fast alle paar Tage. Gemüse im Teig, Fisch,
 Krapfen und alles, was es noch an
 Ausbackrezepten gibt, macht »sie«
 und probiert es aus. Und das
 habe ich gern! Aber jetzt
 sind Sie neugierig, und das
 Wasser soll Ihnen im Munde
 zusammenlaufen für ...*



RÖMISCHE PASTETEN

Das Mehl in eine enge Schüssel sieben. Eier, Öl, Milch, Wasser und Salz nacheinander in die Mitte geben und verrühren. Eine Pastetenform in flüssigem Palmin heiß werden lassen, bis ca. 1 cm unterm Rand in den Teig tauchen und in das heiße Fett halten. Bilden sich Blasen, drückt man sie sofort an dem Topfrand wieder ein. In ca. 2 bis 3 Minuten ist die Pastete goldgelb und kann durch leichtes Schütteln vom Eisen gelöst werden. (Er gibt ca. 15 Stück!) Man füllt sie mit Frikassee oder Ragout oder mit verschiedenen Gemüsen. Mit dick eingekochtem Preiselbeerkompott zu Wildbraten.

- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Teel. Öl
- 1 EBl. Milch
- 1 EBl. Wasser
- Salz
- Palmin
- zum Schwimmend-
- Ausbacken

