

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Kleine Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

## Kleine Pasteten.

### Kleine Pasteten von Sars (Farce).

Ein Pfund mageres Kalbfleisch und halb so viel Nierenfett schneidet man fein, sucht es hierauf mit dem Messer durch, ob sich nichts mehr von der Haut findet, nimmt dann beydes mit ein wenig fein geschnittenen Charlottenzwiebeln, Basilicum und Thymian in einen Mörser, stoßt alles fein zusammen, thut nach diesem einen halben eingeweichten und wieder ausgedruckten Kreuzerweck (Semmel) nebst ein wenig Pfeffer, Salz und Muscatnuß dazu, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schaum, stoßt solchen auch darunter, sticht nun von feinem Buttersaig kleine runde Böden, von der Größe eines kleinen Thalers aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht von der Farce darauf, deckt ein anderes Blättchen darüber, drückt sie neben herum wohl an, daß sie nicht schief aufgehen, bestreicht sie mit einem aufgeschlagenen Ey, macht oben eine kleine Oeffnung, backt sie in frischer Ofenhitze, und trägt sie noch ganz heiß auf.

### Kleine Pasteten mit Farce (Fülle).

Ein Pfund Kalbfleisch vom Nachbraten oder von der Schale (ein Theil des Schlegels oder der Keule) schneidet man zu kleinen Stücken, macht das Hautige rein davon, rührt 4 Loth frischen Speck, ein wenig Zitronenschale

nebst etlichen Charlottenzwiebeln dazu, hacht es zusammen fein, reibt von einer Semmel oder einem Weck die Hälfte aussen ab, weicht ihn in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, nimmt ihn nebst dem gehackten Fleisch in einen Mörsel, stoßt es recht durch, schlägt 2 bis 3 Eyer gelb daran, nimmt es, wenn es recht fein ist, in eine Schüssel, thut 2 Eßlöffel voll süßen Rahm nebst Salz und Muscatenblüthe daran, und rührt es recht untereinander. Nun sticht man von feinem Buttertaig runde Blättchen aus, thut von der angerührten Farce darauf, bestreicht sie neben mit einem verklepperten Ey, sticht ähnliche Blättchen aus, sticht solche in der Mitte mit einem Fingerhut aus, legt sie über die Farce, bestreicht sie ebenfalls mit einem Ey, und backt sie im Ofen gelb.

#### Kleine Französische Pasteten.

Eine Handvoll feines Mehl, ein ganzes Ey, einer welschen Nuß groß Butter, Salz und etwas laues Wasser nimmt man in eine Schüssel, macht davon einen festen Taig, bearbeitet, (schafft) ihn auf dem Brett so lange, bis er nicht mehr hängen bleibt, treibt ihn dann mit dem Wällholz aus, bis er sich mit der Hand so dünn als feines Postpapier ziehen läßt. Nun zerläßt man 4 Loth Butter mit halb soviel Provencer-Öel, bestreicht den ganzen Taig stark damit, rollt ihn wie eine große Wurst zusammen, legt ihn über Nacht in den Keller, schneidet den andern Tag mit einem warm gemachten Messer Stücklein Blättleinweise in der Runde und in der Dicke eines großen Thalers ab, bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Blättlein darauf, füllt eine weiße Fleischfarce darein, lege

oben darauf wieder ein solches Blättlein, drückt sie nebenherum recht hin (bey), und backt sie, ohne sie zu bestreichen, in frischer Hitze. — Zur Fülle hackt man ein Stückchen mageres Kalbfleisch mit 2 Loth. Ochsenmark, ein wenig Zwiebel und Petersilie ganz fein, und rührt dieses mit dem Gelben von 2 Eiern, 2 Eßlöffeln voll dickem Rahm, Salz und Muscatnuß an. Von dieser Farce wird ein wenig auf jedes Blättlein genommen. Statt des Rahms kann man auch Zitronensaft nehmen, je nach dem der Geschmack ist. — Wird das Fleisch zur Fülle nach dem Hacken im Mörser fein gestoßen, so ist es besser.

#### Kleine Pasteten ohne Fleisch.

Man rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, gießt einen halben Schoppen dicken süßen Rahm dazu, rührt 8 Loth feines Mehl nebst Salz und Muscatenblüthe darunter, bestreicht kleine Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie von der Masse halb voll, und backt sie im Ofen gelb. Sie können in einer Butter- Sauce als Gemüß gegeben werden.

#### Kleine Pasteten von Käse.

Von 2 Kreuzerwecken oder Semmeln reißt man die Rinde ab, weicht das Innere in süßer Milch ein, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze und 3 gelbe Eyer darein, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst 4 Loth am Reibeisen geriebenem Parmesan- oder anderm guten Käse, 3 bis 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm und ein wenig Muscatblüthe zu der gerührten Butter, und rührt es recht leicht. Nun wer-

den kleine Formen mit ausgewälten gutem But-  
tertaig belegt, von der Käsmasse eingefüllt, von  
dem nehmlichen Buttertaig mit einem Deckel über-  
legt, oben kleine Oeffnungen darein gemacht, mit  
einem Ey bestrichen, im Ofen gelb gebacken,  
und warm auf den Tisch gegeben.

#### Kleine Pasteten von Käse ohne Taig.

Diese Masse wird wie die vorhergehende ge-  
macht, nur wird noch das Weiße von 4 Ethern  
zu Schaum geschlagen und unter die Masse ge-  
rührt. Dann werden kleine Formen (diese kön-  
nen auch von weißem Papier gemacht werden)  
mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut,  
von der angerührten Masse eingefüllt, im Ofen  
oder in der Tortenpfanne gelb gebacken, und  
warm aufgestellt.

#### Kleine Pasteten von Karpfen.

Zu einem Duzend Pastetein nimmt man einen  
1 Pfund schweren Karpfen, zieht ihn, wenn  
er abgeschlagen ist, die Haut ab, löst das Fleisch  
von den Gräten ab, schneidet es zu kleinen Stück-  
chen, dämpft es, nebst ein wenig zuvor fein  
geschnittener Petersilie, Basilicum und Thymian  
in einem Stück Butter, nimmt es mit einem  
Schaumlöffel in eine Schüssel, verrührt 3 Eyer,  
thut sie in die zurückgebliebene Sauce, macht sie  
über dem Kohlfener zu gerührten Ethern, thut  
sie zu dem Fische, nimmt einen zuvor abgeriebenen,  
in süße Milch eingeweichten und wieder fest aus-  
gedrückten Weck dazu, stoßt alles zusammen im  
Mörser fein, und rührt es in einer Schüssel mit  
dem Gelben von 4 bis 5 Ethern nebst dem Saft  
von einer Zitrone und Salz, Pfeffer und Mus

catennuß an. Nun werden kleine Pastetenformen mit Buttertaig belegt, von der Farce eingefüllt, oben mit geriebenem Milchbrod überstreut, mit einem dünnen Blättlein Butter belegt, im Ofen gelb gebacken, und warm auf den Tisch gegeben. Es ist sehr gut, wenn bey allen Sorten Pastetlein jedesmal die Formen mit Butter bestrichen und mit feinem Semmelmehl bestreut werden.

#### Pastetlein von Karpfenmilchen,

Man nimmt aus einem oder mehrern Karpfen die Milchen, blanschirt sie ein wenig im Salzwasser, schneidet sie zu kleinen Stückchen, ungefehr so groß wie eine Auster, schneidet 4 Loth gewässerte und ausgegrätete Sardellen, eine Charlotten; Zwiebel und ein wenig Petersilie ganz fein, dämpft dieß in einem Stück Butter mit den Karpfenmilchen, nimmt den Saft von einer Zitrone nebst Salz, Muscatblüthe und ein wenig Pfeffer dazu, läßt dieß, wenn es fertig ist, auf einem Teller erkalten, legt nun in Pastetenformen Blättlein von dünnem ausgewältem Buttertaig, bestreicht solche ein wenig mit Ey, nimmt dann von den Milchen in jedes 1 oder 2 Stückchen nebst etwas Sauce, streut geriebenes Milchbrod oder Semmelmehl darüber, und legt oben auf jede Form ein Stückchen Butter. Die Pastetlein müssen etwas schnell gebacken und warm aufgestellt werden.

Anmerk. Es können auch von Häringmilchen solche Pastetlein verfertigt werden, nur muß man diese ein paar Stunden wässern. Sie schmecken wie Austern.

## Kleine Sachis: (gehackte) Pasteten.

Ein Pfund mageres Kalbfleisch und ein Viertelpfund frisches Nierenfett schneidet man zu kleinen Stückchen, dämpft beides nebst einigen Charlotten; Zwiebeln und ein wenig Thymian in einem Stückchen Butter, so daß das Fleisch ganz weiß bleibt, nimmt es, wenn es weich ist, heraus auf ein Brett, hackt es nebst 2 Eßlöffeln voll Kappern klein, legt es in ein Geschir, thut Salz, Muscatblüthe nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, und rührt es mit dem Gelben von 2 Eiern untereinander. Alsdann wälzt man von feinem Buttertaig eines Thalers groß runde Messerrückendicke Blättchen, streicht von dem Sachis ein wenig darauf, deckt ein eben so großes Blättchen Taig darüber, drückt sie neben mit dem Finger zu, daß sie beysammen bleiben, macht oben eine kleine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem Ey, backt sie im Ofen gelb, und giebt sie warm zu Tisch.

## Lämmer; oder Hammels; Carminade als Pastetelein zu geben.

Man haut von der Carminade (Carbonade), wie gewöhnlich, nur den untern Knochen ab, streift das Fleisch am Ripplein ganz zurück, klopft es dann wohl, dämpft von allen Arten feine Kräuter, auch Zwiebel — ganz klein geschnitten — in einem guten (ziemlich großen) Stück Butter mit dem Fleisch (statt der Butter kann auch Provenzöl genommen werden), und legt sie zum Erkalten heraus, bis ein wenig Farce (Fülle) fertig ist. Zu derselben schneidet man von gebratenem oder auch frischem Kalbfleisch ein Stückchen

chen, backt es dann mit ein wenig Petersilie, ein paar Charlottenzwiebeln, etwas Zitronenschalen, auch Zitronenmark und Kappern ganz fein, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 2 Eiern an, Salz und Muscatblüthe, und wenn es nicht piquant (pikant oder scharf) genug ist, noch ein wenig Essig oder Zitronensaft dazu an, thut, wenn der Buttersaig fertig ist, auf jedes der Ripplein etwas Farce, legt die Stückchen so auf dem Saig herum, daß oben und unten Farce kommt, schlägt über jedes Ripplein den Saig, und drückt es neben herum an, daß es die Form der Carminade bekommt, das Bein aber muß heraussehen. Alsdann schneidet man den Saig mit einem heißgemachten Messer recht nach der Form, macht oben eine kleine Öffnung, legt die — auf diese Art eingewickelten Ripplein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit aufgeschlagenem Ey, backt sie in frischer Ofenhitze, und giebt sie warm zu Tische.

#### Kleine Leberpasteten.

Zu 12 Pastetlein reibt man einen Weck aufsen ab, weicht das Innere in gute süße Milch ein, hackt hierauf eine halbe Kalbsleber klein, treibt sie durch einen Seiher, thut ein wenig Petersilie, Charlottenzwiebel, ein Stückchen Zitronenschale und ein wenig Thymian oder Majoran, alles fein geschnitten, dazu, dämpft es in einem guten Stück frischer Butter, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn auch dazu, nimmt es zusammen in eine Schüssel, streut Salz, Pfeffer und Muscatnuß darüber, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und



rührt es mit dem Gelben von 4 Eiern und einigen Eßlöffeln voll brauner Jus oder kräftiger Fleischbrühe an. Nun werden kleine blecherne Pastetenformen mit dünn gewältem Buttersaig ausgelegt, mit der Farce eingefüllt, mit einem geriebenen — zuvor mit etwas zerlassener Butter angefeuchtem Milchbrod überstreut, im Ofen schön gelb gebacken und warm aufgetragen. Das Milchbrod kann auch weggelassen werden.

#### Kleine Pasteten von Spinat.

Man nimmt ein großes Kalbsbrieslein oder 2 kleine, blanschirt sie im Wasser, schält das Häutchen rein davon ab, schneidet sie in kleine Stückchen, nimmt eine Charlottenzwiebel, ein wenig Petersilie und Basilicum, alles fein geschnitten, läßt dieß nebst dem Brieslein in einem Stückchen Butter dämpfen und dann erkalten, weicht das Innere von einem Kreuzerweck in süßen Rahm ein, stoßt dann das Brieslein nebst dem ausgedruckten Weck fein in einem Mörser, nimmt es mit einem Stückchen frischer Butter in eine Schüssel, rührt es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 4 andern wohl ab, und zulezt noch Salz, Muscatblüthe und so viel Spinatopfen darein, bis es schön grün wird, legt dann in kleine Pastetenformen Blättlein von dünn ausgestochenem Buttersaig, füllt sie von der gerührten Masse ein, legt auf jede Form wieder ein Blättchen, bestreicht sie mit verkleppertem (aufgeklopftem) Ey, backt sie im Ofen gelb, und giebt sie warm zu Tische. Hat man von der im Anhang angezeigten Bechemelle, so nimmt man 2 Eßlöffel voll in ihrer wahren Dicke dazu.

## Reis: Pastetlein.

Zu 12 Pastetlein verfertigt man einen Ragout von einem Kalbsbrieslein und Euter, oder eine Farce von übriggebliebenem Braten oder Fischen, belegt kleine Pastetenformen mit Buttertaig, und theilt den Ragout oder die Farce kalt darinn aus. Hierauf brüht man ein Viertelpfund verlesenen Reis mit kochendem Wasser an, nimmt ihn nach einer Viertelstunde mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maaß siedende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, stößt ihn, wenn er erkaltet ist, in einem Mörser mit 6 Loth frischer Butter, rührt es in einer Schüssel mit dem Gelben von 5 Eiern an, und thut etwas Salz und Muscatblüthe daran. Nun wird auf ein jedes Pastetlein ein Eßlöffel voll davon über den Ragout gethan, ein wenig geriebene Semmel oder Milchbrod darüber gestreut, im Ofen gelb gebacken, und warm aufgetragen.

## G e m ü s s e.

## Grüne Bohnen auf gewöhnliche Art.

Wenn sie Kerne haben, werden sie abgezogen, entweder von einander gebrochen oder geschnitten, und gewaschen, in das dazu bestimmte Geschir ge-  
than. Wird Hammels- oder Schweinefleisch