

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur  
geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk,  
Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Pastetchen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55144**

## Pastetchen.

### 64. Reis - Pastetchen.

Nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis, reinige und koche ihn im Wasser ab, nach diesem wird er abgeseiht, mit kaltem Wasser abgekühlt und dann mit Milch dick gekocht, alsdann lasse ihn wieder verköhlen. Unterdessen rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit 8 Eiergelb schaumig, dann den verköhlten Reis hinein gerührt, gesalzen und hierauf von dem Weiß der Eier ein Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Alsdann nehme kleine Formen, bestreiche dieselben mit Butter und streue sie mit feingeriebenem Brod aus, thue die Reismasse hinein, mache in die Mitte eine Höhlung und fülle sie mit einem kleinen Ragout von Kapaun, jungen Hühnern, Kalbsbrieffchen oder auch von Wildpret, decke sie wieder mit der Reismasse zu und backe sie kurz vor dem Anrichten, stürze sie und gebe sie warm zur Tafel.

### 65. Kartoffel - Pastetchen.

Acht Stück gekochte Kartoffel werden rein geschält und auf dem Reibeisen gerieben, dann 8 Loth Butter mit dem Gelben von 6 Eiern schaumig gerührt, mit den geriebenen Kartoffeln und etwas Salz vermengt, hierauf das Weiß der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Alsdann werden kleine Formen mit Butter bestrichen und die Masse hineingefüllt, eine Höhlung in die Mitte gemacht, mit einem kleinen

Ragout gefüllt, mit der Masse wieder gedeckt und kurz vor dem Anrichten gebacken, gestürzt und warm servirt.

---

### 66. Krebs - Pastetchen mit Kartoffeln.

Dieselbe Masse wie zu den Kartoffel - Pastetchen Nr. 65, nur wird statt frischer Butter Krebsbutter genommen und in die Mitte ein Ragout von den Krebschweifen gemacht. Dann nehme von der Krebsauce Nr. 48, koche sie kurz ein und lequire sie mit dem Gelben von 3 Eiern ab, thue die Krebschweife hinein, welche vorher kleinwürflicht geschnitten worden, fülle die Pastetchen damit und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen fertig.

---

### 67. Buttermteig - Pastetchen mit Krebs.

Nehme ein Pfund Mehl, mache mit Wasser, einem wenig Butter, einem ganzen Ei und Salz einen nicht zu festen Teig an und arbeite ihn recht glatt. Alsdann wird ein halbes Pfund Butter genommen, rein in Wasser gewaschen und dann der Wasserteig einen Finger dick ausgewallt. Drücke auf die Hälfte des Teigs die Butter und schlage die andere Hälfte darüber, walle ihn nun so dünn aus als nur möglich ist, dann schlage ihn zusammen, suche aber immer die äußern Theile des Teigs in die Mitte zu bringen und lasse ihn eine halbe Stunde ruhen, walle ihn alsdann wieder und hierauf zum drittenmal. Nach diesem werden sehr kleine Pastetchen davon gemacht, auf der

Höhe mit Ei gestrichen und schön gelb gebacken; kurz vor dem Anrichten werden sie mit Krebsbutter bestrichen, mit einem von den Krebschweifen verfertigten Ragout gefüllt und servirt.

---

### 68. Gansleberpastetchen mit Salpignons.

Mache Pastetchen von Buttermteig nach Nr. 67 und backe sie schön gelb, dann nehme eine Gansleber und schneide sie in Stücke, gesalzen, in der Butter gebraten und dann erkalten lassen. Hierauf wird sie würflicht geschnitten, in eine Casserole gelegt und von der Kräutersauce Nr. 52 daran gegossen, warm gesetzt und beim Anrichten die Pastetchen damit gefüllt und servirt.

---

### 69. Gansleberpastetchen mit Farce.

Mache von Buttermteig Blätter und bereite darauf folgende Farce: nehme eine Gansleber und schabe dieselbe, daß alle Haut wegkommt, menge etwas klein gehackte Schalotte, Petersilie, Salz und etwas Pfeffer darunter, stoße es im Mörser fein und lege auf die Hälfte die Buttermteigblättchen von dieser Farce in der Größe des Gelben vom Ei; das Blättchen muß aber vorher mit Ei bestrichen werden. Mit der andern Hälfte der Blättchen wird die Farce gedeckt, oben mit Eier bestrichen und im Ofen schön gelb gebacken.

---

### 70. Pastetchen mit Blanquette von Geflügel.

Mache Buttermteigpastetchen wie Nr. 67 und bereite darein von einem Kapaun oder von jungen Hühnern ein Blanquette; es werden nämlich von einem weißgebratenen Geflügel die Brüste genommen und in dünne Blättchen geschnitten, dann wird Bechamelle, Nr. 50, daran gethan, warm gesetzt und beim Anrichten die Pastetchen damit gefüllt und warm servirt.

---

### 71. Pastetchen mit Blanquette von Kalbfleisch.

Diese werden behandelt wie die von Geflügel mit derselben Sauce, nur statt Geflügel schön weißgebratenes Kalbfleisch in die Pastetchen gefüllt und servirt.

---

### 72. Pastetchen mit Hachés.

Nehme Buttermteig und drücke kleine Formen damit aus, fülle sie mit getrockneten Erbsen an und backe sie damit. Ist dieses geschehen, dann werden die Erbsen herausgenommen und das Pastetchen wird beim Anrichten mit Hachés von zahmem oder wildem Geflügel gefüllt. Nämlich gebratenes Geflügel wird von den Knochen und der Haut gelöst und mit dem Schneidmesser fein gehackt, alsdann wird zum weißen Geflügel von der Sauce Nr. 46 gethan und zum wilden Geflügel Sauce Nr. 52 auch Nr. 58, warm gesetzt und beim Anrichten die Pastetchen damit gefüllt. Auch muß man von dem Buttermteig kleine Deckelchen darauf

besonders backen. Zu diesen Hachés-Pastetchen können alle gute Braten verwendet werden.

---

### 73. Pastetchen von Hecht.

Mache Buttermilch-Pastetchen und backe sie schön, nehme einen einpfündigen Hecht, koche ihn in Salzwasser ab, und nehme, wenn er erkühlt ist, das Fleisch von den Gräten, dann reinige es auch von den kleinen Gräten und gebe die Sauce Nr. 62 daran, setze es warm, fülle beim Anrichten die Pastetchen damit und gebe sie warm zur Tafel.

---

### 74. Pastetchen mit Austern.

Desgleichen, nur werden die Austern mit Zitronensaft auf dem Feuer abgeschreckt und die Pastetchen müssen sehr klein gemacht werden.

---

### 75. Pastetchen mit Forellen.

Wie die Nr. 73.

---

### 76. Pastetchen von Seefischen.

Diese werden behandelt wie die Obigen, und können von allen Fischen, die weißes Fleisch haben, gefertigt werden.

---

### 77. Coblenzer Pastetchen.

Nehme 1 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, das Gelbe von 6 Eiern mit etwas Salz und ein wenig Wasser,

mache einen Teig davon an, geriebener Teig genannt, walge ihn messerrückendick und lege kleine Formen damit aus, oder dressire solche auf, nach diesem wird folgende Farce dazu verfertigt: Drei Loth Weißbrod werden in Essig eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, eine mittelgroße Zwiebel fein würflicht geschnitten, wieder gewaschen und zu dem Brod gethan, ferner wird ein Pfund Kalbfleisch, von welchem Haut und Bein gelöst ist, in feine Blättchen, von der Größe eines 24 Kreuzerstücks, geschnitten, ein wenig geklopft und unter das Brod und die Zwiebel gerührt, gesalzen, etwas Pfeffer und sehr wenig Zitronenschale alles durch einander gemacht und die Pastetchen damit gefüllt, nachher wird das Pastetchen mit einem Teigblättchen geschlossen, eine kleine Oeffnung in die Mitte gemacht und im Ofen langsam gebacken; beim Anrichten kann auch ein wenig gute braune Sauce oben hinein gegossen werden.

#### 78. Griesspastetchen.

Diese werden gemacht wie die Reispastetchen Nr. 64, nur daß man den Griess gerade in der Milch dick kocht und zu demselben etwas Parmesan-Käs thun kann.