

# **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**

Kalte Pasteten.

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

## 495. Rübenkeimen-Salat.

Wenn es gegen das Frühjahr geht und die weißen Rüben anfangen Keimen zu treiben, so nehme man diese weg und mache davon einen Salat mit Del, Essig, Pfeffer und Salz nebst fein gehackten Zwiebeln an; er ist angenehm und kömmt der Küche sehr gut in dieser Jahreszeit.

---

 Kalte Pasteten.
 

---

## 496. Kalte Pastete von Gansleber.

Zu einer mittelgroßen Pastete können 6 bis 8 schöne Ganslebern genommen werden, 2 Pfund frische Trüffel und  $\frac{1}{2}$  Pfund geräucherter Speck, welche auf folgende Weise zugerichtet werden. Von den Lebern werden die schönsten Theile ganz gelassen und mit einem Theil der Trüffeln, wenn sie rein gemacht sind, gespickt, gesalzen und in Butter gar gemacht; der andere Theil der Trüffeln wird fein gehackt und die übrige Leber fein geschabt, dieses und der Speck nebst Salz und Pfeffer zusammen gemacht; dann bereite man folgenden Teig: nehme 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 6 ganze Eier und Salz und mache davon einen festen Teig an; sollte es noch an Feuchtigkeit fehlen, so wird noch etwas Wasser dazu gethan. Von diesem Teig mache ein Haus; d. h. forme davon eine Pastete, streiche sie innen mit Eiern aus, lege sie mit fein geschnittenem Speck aus und fülle die Masse hinein; einmal Farce, dann gespickte Gansleber und so fort bis die Masse all

ist; hierauf mit feinem Speck und nachdem mit einem Teigblatt zugedeckt. In die Mitte des Deckels mache ein Loch, damit die Pastete Luft hat und sie im Backen nicht zerspringen kann; backe sie alsdann in einem ziemlich heißen Ofen gar. Wenn die Pastete kocht, so ist sie gut und kann aus dem Ofen genommen werden, die Oeffnung auf dem Deckel wird mit etwas Teig verstopft, damit der Dunst darin bleibt und so erkalten lassen; will man sie auftragen, dann wird der Deckel aufgeschnitten und die Pastete so servirt.

---

#### 497. Gansleber-Pastete mit Kräutern.

In Ermanglung von Trüffeln nehme man etwas Schalotten und Petersilie nebst einigen Sardellen und bereite sie wie Nr. 496. Diese Pastete ist aber nicht so lange aufzubewahren wie jene mit Trüffeln, und muß aus diesem Grunde schneller aufgezehrt werden. Die Pastete mit Trüffeln kann ein halbes Jahr an einem kühlen Ort aufbewahrt werden, so lange sie noch nicht angebrochen ist.

---

#### 398. Pastete von Kapaun.

Zu einer mittelgroßen Pastete ist ein schöner Kapaun hinreichend; dieser wird, wenn er rein ist, auf dem Rücken aufgeschnitten und die Beine herausgenommen; dann nehme man das Brustfleisch von zwei alten Hühnern, hacke es fein mit  $\frac{1}{2}$  Pfund in Wasser erweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 4 ganzen Eiern, Salz und Pfeffer, dann gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben; menge hernach

ein Pfund würflicht geschnittene Trüffeln darunter, fülle den Kapaun damit, thue aber nicht zu viel hinein, nähe ihn zu und koche denselben in einer Casserole mit Speck, fetter Bouillon und Salz weich; ist das geschehen, dann nehme ihn heraus, lasse ihn erkühlen und schneide ihn in Scheiben; nach diesem bereite eine Pastete wie Nr. 496 und gebe von der übrigen Farce hinein, dann eine Lage von den Scheiben des Kapauns, und so fort, wie Nr. 496 zugemacht und in einem ziemlich heißen Ofen in  $1\frac{1}{2}$  Stunde gar gebacken; hierauf wird, wenn sie etwas erkühlt ist, von der Aspice Nr. 259 in die Pastete gegossen, kalt werden lassen, und wenn sie servirt werden soll, der Deckel aufgeschnitten.

---

#### 499. Pastete von welchem Hahn.

Wenn der Hahn rein gemacht ist, wird er mit Speck, Zwiebeln, Gelberüben und Salz weich gedämpft; ist das geschehen, so wird er, wenn er erkühlt ist, in beliebige Scheiben geschnitten und dazu die Farce bereitet wie Nr. 498 bei dem Kapaun, auf dieselbe Weise in die Pastete eingerichtet und gebacken, mit der Aspice angefüllt, und wenn sie erkühlt ist, servirt.

---

#### 500. Pastete von Kapaun, nicht farcirt.

Auf dieselbe Weise wie Nr. 499.

---

#### 501. Pastete von Auerhahn.

Der Hahn wird fertig gemacht wie Nr. 438, nur lasse man davon den sauern Rahm weg und mache folgende Farce: Nehme 3 Pfund von der Haut

gereinigtes Hammelfleisch nebst 1 Pfund rohen Schinken,  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett,  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, schneide es in kleine Stücke, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund rein gewaschene Sardellen, eine Hand voll Schalotten nebst etwas Petersilie, und von einer Zitrone die Schale; dann Pfeffer, etwas Nelken und Salz, setze dieses zusammen auf das Feuer und lasse es dünsten; wenn es angehen will, so gieße man eine Bouteille guten rothen Wein dazu, nebst  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten Estragon-Essig; wenn es weich ist, wird es fein gehackt, dann gestossen und hierauf nebst 6 Stück ganzen Eiern alles zusammen durch ein Haarsieb getrieben; nun bereite man eine Pastete von dem Teig Nr. 496 und fülle auf dieselbe Weise die Pastete. Diese wird dann im Ofen in 2 Stunden gebacken, und wenn sie etwas erkühlt ist, Aspice Nr. 259 hinein gegossen und sie ist fertig.

#### 502. Kalte Pastete von Feldhühnern.

Zu einer mittelgroßen Pastete werden 4 Feldhühner genommen, welche, wenn sie rein gemacht sind, in Butter mit etwas Schinken, Schalotten und Salz weich gedämpft werden; auch kann man ein oder zwei Pfund Trüffeln dazu nehmen, wovon die Hälfte mit den Feldhühnern weich gedämpft wird. Alsdann bereite man folgende Farce: 2 Pfund von der Haut rein gereinigtes Hammelfleisch, 1 Pfund roher Schinken, 1 Pfund geräucherter Speck,  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, Schalotten, Petersilie, von einer Zitrone die Schale, etwas Pfeffer, Nelken und Salz, nebst der andern Hälfte Trüffel; dieß alles wird zusammen auf das Feuer gesetzt

und gedämpft; dazu gebe man auch die Sauce, worin die Feldhühner gar gemacht worden sind; will es an gehen, so gieße man einen Schoppen guten Wein zu; wenn alles weich ist, so wird es fein gehackt, dann gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Dann nehme man von dem Teig Nr. 496, mache daraus eine Pastete, streiche sie mit Eiern aus und dann mit dünnem Speck ausgelegt; nach diesem die Feldhühner in beliebige Stücke geschnitten und die Pastete lagenweise mit der Farce, Feldhühnern und Trüffeln gefüllt, zugedeckt, in einem ziemlich heißen Ofen in 2 Stunden gebacken, herausgenommen, und wenn sie etwas erkühlt ist, von der Aspice Nr. 259 hinein gegossen und sie ist fertig.

#### 503. Pastete von Rothwild.

Diese Pastete kann gerade so gemacht werden, wie jene von Feldhühnern; nur nehme man zu der Farce statt Hammelfleisch vom Rothwild.

#### 504. Pastete von Haas.

Wie Nr. 503 von Rothwild.

#### 505. Pastete von Wachteln.

Wie Nr. 502.

#### 506. Pastete von Fasan.

Wie Nr. 502.

#### 507. Pastete von Wild-Enten.

Nehme zu einer mittelgroßen Pastete zwei Wild-Enten; wenn dieselben rein gemacht sind, werden sie

auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint. Dann nehme man von der Farce Nr. 502 und fülle sie damit, menge aber unter die Farce etwas würflicht geschnittene Trüffel, nähe dann den aufgeschnittenen Theil der Ente zu, mache sie in einer Casserole mit Speck, Schinken und Schalotten gar, lasse sie dann erkalten und schneide diesen in beliebige Scheiben, womit sodann die vorher gemachte Pastete gefüllt und in einem ziemlich heißen Ofen in 2 Stunden gebacken wird. Ist sie etwas erkühlt, so wird sie mit der Aspic Nr. 259 angefüllt und wenn die Aspic gebunden ist, kann sie servirt werden.

---

508. Pastete von Lerchen, Krammetsvögeln und Schnepfen.

Wie Nr. 502.

---

Kalte Fleischspeisen.

---

509. Farcirter Kapaun mit Aspic.

Wenn der Kapaun rein gemacht ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und die Veine herausgenommen; dann bereite man die Farce Nr. 498, menge darunter etwas würflicht geschnittene, gesalzene und weich gekochte Zunge nebst Trüffeln, fülle den Kapaun damit, nähe den aufgeschnittenen Theil wieder zu und koche ihn in einer Casserole mit Speck, Schalotten, Gelberüben, Salz und etwas weißer Bouillon gar, auch lege man drei gebrühte Kalbsfüße dazu; ist der