

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Warme Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

428. Roulade von Dohsenzunge.

Wenn die Zunge wie Nr. 421 gar gemacht worden, wird sie in dünne Scheiben geschnitten und darauf die Farce wie Nr. 317 gelegt, aufgerollt, in Papier eingewickelt, mit Bindfaden umbunden, hierauf noch ein Mal in die Bräse gelegt, in welcher die Zunge gekocht worden, damit die Farce sich bindet, dann wieder herausgenommen, das Papier weg gemacht, angerichtet und die Sauce Nr. 72 darüber angerichtet.

429. Zunge au four.

Wenn die Zunge wie Nr. 421 weich gekocht ist, wird sie in Scheiben geschnitten und diese auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech und auf eine jede Scheibe eine rein gewaschene und von den Gräten gelöste Sardelle gelegt; alsdann bereite folgende Masse darauf: nehme 3 Kochlöffel voll Mehl und rühre es mit etwas süßem Rahm und Salz an, etwas Butter daren, dann auf dem Feuer abgerührt, lasse hierauf die Masse verkühlen und rühre 4 Eiergelb und das Weiße zu Schnee nebst etwas Parmesankäs; gebe diese Masse auf die Zunge, backe sie im Ofen schön gelb, gebe beim Anrichten etwas gute Jus darunter und servire sie.

430. Kalbszunge au four.

Wie Nr. 429.

Warme Pasteten.

431. Teig zu den warmen Pasteten (Griebener).

Nehme $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 6 Eiergelb, dazu etwas Salz und Wasser, mache damit einen festen

Teig an und und schaffe ihn sehr glatt. Im Sommer muß dieser Teig sehr flink gemacht werden, weil er gerne verbrennt, d. h. weil man ihn nicht mehr zusammenbringen kann, sondern ganz zerfällt, wenn er nicht schnell genug gearbeitet wird.

432. Hasen-Pastete.

Mache nach Belieben eine Pastete von dem geriebenen Teige Nr. 431, dressirt oder auch in einer Casserol. Der Has wird auf folgende Weise gemacht: wenn er nämlich gespickt, mit Zwiebeln und Gewürz gut weich gedämpft ist, wird er herausgenommen und in beliebige Stückchen vom Knochen geschnitten; die nicht schönen Stückchen des Hasen werden fein gehackt, gestoßen und mit der Sauce, in welcher der Has gedämpft und welche mit einem Glas gutem weißen Wein aufgekocht worden, durch ein Sieb getrieben, dazu können auch einige Trüffel genommen werden. Damit wird nun die Pastete gefüllt, lagenweise einmal Fleisch, einmal Farce und so fort bis es all ist, dann ein Deckel darauf gemacht, verziert, im Ofen gebacken und servirt.

433. Feldhühner-Pastete.

Wie Nr. 432.

434. Warme Pastete mit Ochsenfleisch.

Die Ochsenfleisch werden von Glied zu Glied zerschnitten und in einer Braise mit Speck, Zwiebeln, Gelberüben, Salz und etwas Gewürz weich gekocht, dann nehme man sie aus der Braise, breche die Beine heraus und wenn die Pastete von dem Teig Nr. 431 fertig gemacht ist, werden die Schweife mit der Farce von Nr. 317 eingerichtet, dieselbe zugemacht und im Ofen gebacken. Beim Anrichten wird der Deckel aufgeschnitten und noch etwas gute braune Sauce hineingegossen.

435. Pastete von Lerchen, Krammetsvögeln oder Wachteln.

Es ist gut, wenn die Vögel zu dieser Pastete zuerst ausgebeint werden; man schneide sie nämlich auf dem Rücken auf, wenn sie vorher rein gemacht worden sind und nehme die Beine heraus, dann nehme man Hühner- oder Gansleber und mache davon eine Farce wie folgt: die Leber wird in Stücke geschnitten, mit etwas Speck, Charlotten und Salz mit Bouillon gar gemacht; dieses alles alsdann fein gehackt, gestossen und durch ein Sieb getrieben; damit werden die Vögel gefüllt und dann in die Pastete eingerichtet, nämlich einmal Farce und einmal Vögel *ic.* Hierauf wird die Pastete mit einem Teigblatt geschlossen und im Ofen gebacken. Die Pastete kann in 2 Stunden in einem ziemlich heißen Ofen gar gebacken werden.

Würste als Ragouts.

436. Würste von jungen oder alten Hühnern.

Dazu wird immer das Brustfleisch genommen und fein gehackt, mit 10 Loth im Wasser erweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, etwas Bechamelle Nr. 61 und 4 ganzen Eiern nebst Salz dazu; dieß alles zusammengestossen und durch ein Sieb getrieben, dann in dünne Bratwürstbärme gefüllt, in Milch und Wasser zum Feuer gesetzt und so langsam ziehen lassen, herausgenommen, in Butter gebraten, dann das Bechamelle Nr. 61 darunter und servirt.

437. Wild-Enten-Würste mit Trüffel-Sauce.

Nehme das Brustfleisch von einer wilden Ente heraus hacke es fein mit 10 Loth erweichtem Weißbrod, nebst 3