Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

Butterteig, zu Torten und Pasteten zu gebrauchen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

gestrichen, fein geschnittene abgekochte Schalottenzwiebeln und Petersilie werden dazu gethan, nebst drei Eßlöffel voll feinem Oel, ein Kaffeelöffel voll Zucker, den Saft einer Citrone, Salz und dem nöthigen weißen Wein, dieses zusammen zu einer pikanten Sauce angerührt.

241. Bratwurst-Omelette.

Das Uebrige der Bratwürste wird, wenn die Haut abgezogen ist, in sehr dünne Scheiben geschnitten. Wenn es ungefähr so viel ist, daß es eine gewöhnliche Bratwurst ausmacht, so rührt man einen guten Löffel voll Mehl mit Milch recht zart an, schlägt zwei Eier dazu, und die Bratwürste nebst ein wenig Salz und fein geschnittenem Schnittlauch dazu gethan, noch mit der nöthigen Milch verdünnt und in Butter schön gebacken.

242. Gebackene Hühnchen.

Die Hühnchen werden sauber geputzt und in vier Theile zerschnitten. Eiweiß wird zu Schaum, aber nicht zu Schnee geschlagen, die Hühnchen, welche ein wenig gesalzen sein müssen, werden gut darin umgewendet, dann in geriebenem Brod und in Butter recht schön gelb gebacken, mit gebackener Petersilie garnirt, dann gleich aufgetragen.

243. Spießlein.

Man schneidet von einem Kalbsnetz lauter handgroße, viereckige Blättchen, legt auf dieses ein Stückchen rohe Leber, ein wenig Salbei, salzt es, wickelt das Netz zusammen, steckt einen Holzspieß darein. Wenn man die gewünschte Anzahl hat, so bratet man sie in einer Kasserole mit einem Stück Butter und etwas Fleischbrühe schön gelb.

IV. Pasteten.

Butterteig, zu Torten und Pasteten zu gebrauchen.

244. Spanischer Blätterteig.

Man nimmt ein Pfd. Butter, welche recht frisch und fest

sein muß, knetet sie auf einem Nudelbrett, daß sie ganz zäh wird, nimmt mehrere Mal frisches Wasser dazu; ist dies geschehen, so theilt man sie in zwei gleiche Theile, wellt jede Hälfte mit Zuthuung frischen Wassers mit dem Wellholz etwa zwei messerrückendick aus, legt sie, wenn sie etwas weich ist, in frisches Wasser und stellt sie in den Keller, Ein Pfd. Mehl, welches sehr trocken und fein sein muß, wird durchgesiebt und in eine Schüssel gethan, ein Loth von obiger Butter hineingeschnitten, eine starke Messerspitze voll Salz fein zerdrückt, einen Löffel voll Kirschenwasser, einen Löffel voll sauren Rahm und ein Ei dazu; dies wird mit dem noch erforderlichen Wasser zu einem leichten Nudelteig angemacht, derselbe, ohne viel Mehl dazu zu gebrauchen, verarbeitet, bis er starke Blasen bekommt. Nun läßt man ihn, wenn es die Zeit erlaubt, eine Stunde liegen. Unterdessen thut man die Butter auf ein Tuch, trocknet sie auf beiden Seiten gut ab; der Teig wird nun noch einmal so groß, als die Plätze der Butter sind, ausgewellt, die Hälfte der Butter auf die Hälfte des ausgewellten Teiges gelegt, doch so, daß der Teig an den Enden etwas vorsteht, die Hälfte des Teiges wird nun über die Butter gezogen und der Teig wird wie eine Serviette zusammengelegt und wieder eine Zeit lang so liegen gelassen; zum zweiten Mal wird er wie das erste Mal ausgewellt, die andere Hälfte der Butter darauf gethan und wieder eine Zeit lang an einem kalten Orte stehen gelassen, dann wieder ausgewellt und so zusammengelegt wie das erste und zweite Mal, hernach in's Kühle gestellt; über eine Zeit wieder, wie schon gesagt, ausgewellt und wieder so zusammengeschlagen, dann im Kühlen bis zum Gebrauch stehen gelassen. Will man ihn nun brauchen, so wird er nach Belieben ausgewellt und Torten oder Pasteten daraus gemacht. Während dem jedesmaligen Auswellen des Teiges muß man so wenig Mehl als immer möglich ist nehmen, weil sonst der Teig beim Backen weniger aufgeht; auch muß man nie über den Teig hinaus wellen, viel weniger den Teig von einer auf die andere Seite wenden.

245. Spanischer Blätterteig anderer Art.

Man wasche ein Pfd. sehr frische feste Butter in kaltem Wasser aus, forme daraus eine runde, fingerdicke Scheibe und lege dieselbe in kaltes Wasser. Unterdessen wiegt man

ein Pfd. feines Mehl, siebt dieses durch ein Haarsieb auf den Backtisch, macht in demselben eine Grube, gibt zwei Messerspitzen voll Salz, ein Ei, einen Löffel voll sauren Rahm, 1/2 Schoppen frisches Wasser hinein und wirkt es zusammen zu einem Teig, den man recht zart einige Minuten abknetet. Dieser Teig darf nicht zu weich und nicht zu fest sein, sondern er muß dieselbe Consistenz haben wie die Butter selbst, wo man sich sowohl im Winter wie im Sommer darnach zu richten hat. Hierauf wird derselbe genau zugedeckt mit einem Tuche und 1/4 Stunde ruhen gelassen. Nach dieser Zeit wird die Butter herausgenommen, zwischen einer reinen Serviette fest abgetrocknet, der Teig wird zu einer noch einmal so großen Scheibe als die Butter ausgewellt, die Butter in deren Mitte gelegt, leicht angedrückt, der Teig von allen Seiten darüber geschlagen, so daß dieselbe gut eingehüllt ist. Hierauf bestäubt man den Backtisch leicht mit Mehl, wellt den Teig behutsam zu einer zwei Schuh langen und ein Schuh breiten Scheibe aus, schlägt denselben in drei Theile gleichmäßig zusammen, welches man die erste Tour nennt. Auf diese Weise wellt man ihn fünf Mal aus, doch läßt man ihn in der Zwischenzeit ein- bis zweimal ruhen. Es muß noch bemerkt werden, daß ganz wenig Mehl angestäubt werde, damit er seine Durchsichtigkeit nicht verliert; er darf nie umgewendet und unten wie oben nicht über den Rand hinaus gewellt werden. Aller Butterteig muß bei starker Hitze gebacken und mit Ei bestrichen sein.

246. Anderer Blätterteig.

1/2 Pfd. Butter wird auf obige Art zubereitet, aber nur zu einem langen Kuchen ausgewellt. 1/2 Pfd. Mehl, wie schon bekannt, wird ebenfalls in eine Schüssel gethan, mit einem Bischen Salz, ein klein wenig von dem halben Pfd. Butter und ein Löffel voll saurer Rahm mit Wasser zu einem leichten Nudelteig gemacht, wie der vorhergehende gearbeitet, dann ruhen gelassen; über eine Zeit wird er in die Länge ausgewellt, daß er von der Größe der Butter ist, doch muß er im ganzen Umfang fingerbreit größer ausgewellt sein, als die Butter. Die Butter, welche gut abgetrocknet sein muß, wird nun auf den Teig gelegt, der Teig wird dann der Länge nach zusammengerollt, wieder eine Zeit so liegen gelassen, dann der Länge nach auf das Brett gelegt und

wieder in die Länge gewellt, wieder etwas ruhen gelassen und so macht man es fünf Mal.

247. Blätterteig auf noch andere Art.

Von einem Pfd. Mehl und etwas Salz wird mit Wasser ein recht leichter Teig wie der obige gemacht, nur nicht so lang gearbeitet, dann ausgewellt; ein gut ausgewaschenes Pfd. Butter wird gleich überall darauf herumgestrichen, der Teig wie der spanische Blätterteig zusammengeschlagen und so drei Mal verfahren, wo man ihn aber jedesmal etwas ruhen läßt, dann kann er nach Gutdünken verbraucht werden.

248. Geriebener Butterteig.

1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Mehl wird mit einander gerieben bis keine Butter mehr zu sehen ist, dann mit etwas Salz, einem Ei und Wasser zu einem Teig gewirkt, der aber nicht sehr fest sein darf, dann läßt man ihn liegen und wellt ihn erst kurz ehe man ihn brauchen will aus.

249. Geriebener Butterteig mit saurem Rahm.

1/4 Pfd. Butter wird mit 1/2 Pfd. Mehl gerieben wie obiger, dann ein ganzes Ei und vier Löffel voll saurer Rahm und ein wenig Salz zu einem Teige gearbeitet, dann eine kleine Weile ruhen lassen und ehe man ihn braucht ausgewellt.

250. Noch ein geriebener Butterteig.

Man nimmt ein Pfd. feines Mehl, 1/2 Pfd. gute frische Butter, reibt dies zusammen bis Alles gleich ist, schlägt zwei ganze Eier und ein Dotter dazu, 1/4 Schoppen guten Wein, etwas Salz, macht dies zu einem Teig, den man nicht viel verarbeiten muß, sonst geht im Backen die Butter heraus.

251. Buttterteig, sehr gut zu Torten und andern süßen Speisen zu gebrauchen.

Man thut in eine Schüssel zwei Eiergelb, zwei Löffel voll sauren Rahm, zwei Löffel voll Kirschenwasser, zwei Löffel voll gestoßenen Zucker, zwei Löffel voll weißen Wein, rührt nach und nach 1/2 Pfd. feines Mehl hinein, nimmt dann den Teig auf das Nudelbrett, verarbeitet ihn sehr zart, wellt ihn dann aus, legt 1/2 Pfd. gut ausgeknetete und ausgewellte Butter darauf, wickelt den Teig zusammen und wellt ihn drei Mal aus, dann kann er verbraucht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

252. Butterteig zu kleinen Backereien.

Ein Pfd. Mehl, 1/2 Schoppen guten Rahm, drei Loth gestoßenen Zucker und ein Eigelb; dies zusammen wird zu einem Teig gemacht. 1/2 Pfd. Butter wird, wenn der Teig etwas ausgewellt ist, hinein geschlagen, dann wieder ausgewellt und so noch zweimal wiederholt, dann kann man ihn zu kleinen Backereien, auch zu Torten gebrauchen.

253. Mürber Teig zu verschiedenen Obstkuchen.

Ein Pfd. feines Mehl wird durch ein Haarsieb auf den Backtisch geseiht, daraus ein Häufchen und in dessen Mitte eine Grube gemacht, in diese kommt zwanzig Loth kalte, gebröckelte, sehr frische Butter, sechs Eierdotter, eine Obertasse voll kaltes Wasser, ein Eßlöffel voll gestoßener Zucker, eine Messerspitze voll Salz. Der Teig wird nun leicht zusammengemacht, mit den Ballen der Hände zwei Mal durchgerieben, in ein Tuch eingeschlagen, im Sommer auf's Eis und im Winter 1/2 Stunde kalt gelegt.

254. Sehr guter Teig zu kalten Pasteten.

Man setzt einen Schoppen Wasser auf's Feuer, schneidet 1/2 Pfd. frische Butter hinein, wenn es dann kochend heiß ist, so rührt man in einer Schüssel schnell damit zwei Pfd. Mehl an, thut ihn hernach auf das Nudelbrett, verarbeitet ihn gut und dressirt nach Belieben eine Pastete davon.

255. Sehr guter Hefenteig zu Kuchen.

1/4 Pfd. Butter wird mit vier Eiern abgerührt, vier Löffel voll saurer Rahm darunter wohl vermischt, alsdann wird so viel recht feines trockenes Mehl darein gerührt, bis der Teig so ist, daß er sich auswirken läßt, währenddem man das Mehl hineinthut, werden auch drei Löffel voll gute Bierhefe, eine Obertasse voll laue Milch und ein wenig recht fein zerdrücktes Salz und etwas gestoßener Zucker darein gethan. Wenn alsdann der Teig gut ausgewirkt ist, so läßt man ihn an einem warmen Ort ziemlich aufgehen, verbraucht ihn nach Gutfinden und läßt ihn wieder etwas aufgehen, bestreicht ihn dann mit Ei und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen recht schön dunkelgelb.

256. Mürber Zuckerteig.

Ein Pfd. Mehl wird mit achtzehn Loth frischer Butter

zerrieben, mit etwas wenig Salz, einem Kochlöffel voll gestoßenem Zimmet, sechszehn Loth Zucker, dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone und vier ganzen Eiern zu einem Teige verarbeitet. Hierauf läßt man ihn ruhen und verwendet ihn zu den beliebigen Kuchen.

Pasteten.

257. Pastetchen von Blätterteig.

Man wellt einen beliebigen Blätterteig gut zwei messerrückendick aus, sticht mit einem Mödelchen Plätze in der Größe eines Trinkglases daraus, legt in die Mitte eine Nuß große Farce, welche man aus kaltem Braten, Schalotten, Petersilie, Citronenschaalen, etwas Nierenfett, Alles fein verwiegt, in etwas Fleischbrühe ganz eingekocht und wieder hat erkalten lassen; streichts ein wenig, nicht ganz am Rande, mit Wasser, thut ein Blättchen darüber, drückt's auf beiden Seiten gut an, macht ein paar Einschnitte mit dem Rücken des Messers am Rand herum, streicht sie mit Eigelb, aber daß es nicht über den Rand hinunter läuft, sonst gehen sie nicht auf, backt sie dann in guter Hitze schön gelb.

258. Pastetchen mit Kalbsmilchling.

Die Pastetchen werden hierzu bereitet wie die vorhergehenden, nur wird oben ein kleines Deckelchen in der Größe eines Vierundzwanzigkreuzerstückes herausgeschnitten. Diese Pastetchen werden nun leer gebacken sammt den kleinen Deckelchen; sind sie nun recht schön gelb gebacken, so werden sie kurz vor dem Auftragen mit Folgendem gefüllt: Die Kalbsmilchling, welche gut gewaschen und in Fleischbrühe schön weiß gekocht sind, werden in ganz kleine Stückchen geschnitten; ein Stückchen Butter, verwiegte Zwiebeln und Petersilie werden auf's Feuer gethan, etwas mit einander gedünstet, dann Mehl darin anziehen lassen, Fleischbrühe und etwas Wein dazu und so eine Weile gekocht; die Kalbsmilchling werden dazu gethan, noch ein Bischen mit gekocht, etwas Zitronensaft daran gedrückt, und ehe man es einfüllt, Eiergelb darunter.