

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

II. Kleine Pasteten.

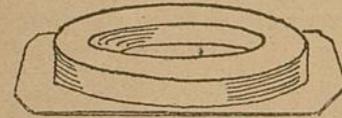
**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

Schüssel auf einen Dachziegel in den Ofen und läßt die Pastete  $\frac{1}{2}$  Stunde backen. Zuletzt gießt man dicke Buttersauce darüber und legt oben auf den Spargel kleine Koteletts von Hammel- oder Kalbsfleisch, die man vorher mit geschmolzener Glace bestrichen hat.

24. Poupeton von Blumenkohl. Für 6 Personen. Man bereitet von 8 Eiern und einem Stück Butter ein recht lockeres Nührei, mengt  $\frac{1}{2}$  Suppenteller fein gehackten Kalbsbraten, 75 g Rindermark, 120 g geriebene Semmel,

Salz, Pfeffer und noch 2 ganze Eier darunter und setzt von der erkalteten Masse einen Rand auf eine Schüssel. Vorher hat man Blumenkohl sauber gewaschen, gepuht und in ziemlich große Kössen zerschnitten.

Dann bereitet man aus Weizmehl und Fleischbrühe eine dicke Buttersauce. Den Blumenkohl setzt man in den Rand hinein, gießt die Buttersauce darüber und belegt den Blumenkohl mit einem mit Butter bestrichenen Blatt Papier. Den Rand aber bestreicht man mit Eigelb, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse und läßt die Pastete 1 Stunde backen. Man serviert sie mit Kalbs- oder Hammelkoteletts.



Farceband zum Poupeton.

25. Hamburger Rükkenpain. Für 12 Personen. Von 4 jungen Hähnchen oder Rükden wird das Fleisch roh abgelöst und nebst 250 g fettem Schweinefleisch, 1—2 Zwiebeln und 4 eingeweichten Brötchen zweimal durch die Hackmaschine getrieben. — Die Knochen der Hühner werden in Wasser mit Salz, etwas Nelkenpfeffer und Petersilienwurzeln 1 Stunde gekocht, worauf man die Brühe durch ein Sieb gießt. Danach läßt man sie einkochen bis auf eine kleine Tasse voll, worauf man sie erkalten läßt. Zu dem fein gewiegten Fleisch werden 6 Eigelb, eine Prise Pfeffer, eine Prise Muskatnuß und die eingekochte Hühnerbouillon, sowie das nötige Salz hinzugefügt. Zuletzt wird das zu Schnee geschlagene Weißer der Eier darunter gezogen und die Masse nun in eine mit Butter ausgestrichene Auflauffschüssel getan und gar gebacken. Man serviert das Pain mit weißer Champignonsauce.

## II. Kleine Pasteten.

26. Bedeutung. Die kleinen Pastetchen bilden eine der hübschesten, beliebtesten Vorspeisen und erfüllen durch ihren pikanten Geschmack, ihr nettes Ausere und die Kleinheit ihrer Form am besten die Aufgabe, den Appetit zu reizen, aber nicht zu stillen. Ebenso bieten sie eine angenehme Abwechslung beim Frühstück, endlich kann man sie sehr wohl auf dem Büffet aufstellen. In neuerer Zeit serviert man die Pastetchen auch häufig in der Form; man backt sie in kleinen, feuerfesten Porzellanförmchen, die man beim Anrichten in Pastetenhalter aus Nickel stellt.

27. Das Formen der kleinen Pastetchen. Zum Backen eignet sich ganz besonders Blätterteig, doch wird zuweilen auch Buttermilch dazu genommen. Man rollt den Blätterteig dünn aus, sticht mit einem Wasserglase doppelt so viel Böden aus, als man Pastetchen haben will, legt die Hälfte auf ein mit Butter bestrichenes Backbrett, sticht danach mittels eines kleineren Glases die Platten nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden. Bevor man sie auflegt, bestreicht man den Rand der unteren Blätter mit etwas kaltem Wasser. — Oder man sticht die doppelte Anzahl der Platten aus, legt auf eine Platte

# Johann Stüber

Inhaber: Albert Nestle

## Elfenbeinwaren-Geschäft

KARLSRUHE

Kaiserstrasse 159, Eingang Ritterstrasse.

Lager in

glatten und geschnitzten Elfenbeinwaren

Elfenbeinbürsten, Spiegel und Kämme.

Echte Wiener

glatte und geschnitzte Meerschamwaren

Zigarrenspitzen und Pfeifen aller Art.

---

---

### Hirschhornwaren.

---

---

Wappen- und Monogramm-Schnitzerei

auf Album, Zigarren- u. Visites-Taschen,  
Stöcke und Manschetten-Knöpfe usw.

Wappen- und Monogramm-Malerei

auf Trink- und Schaugefässe nach Musterbuch.

Anfertigung sämtlicher Gegenstände nach Angabe.  
Reparaturen aller Art.

# FRIDA THOMAS

KORSETT-SALON I. RANGES

Kaiserstr. 86/II **KARLSRUHE** Telephon 3276

Spezialität:

**KORSETTS NACH MASS**

Korsetts v. einfachsten bis zum elegantesten

Alleinverkauf von

**NEHERS „DISCRETA“**

Reformunterkleider □ Büstenformer  
Einfache zweckmässige Vorrichtung!

## Auskünfte

über Vorleben, Ruf, Vermögen etc. diskret  
und gewissenhaft. Beschaffung von Be-  
weismaterial in Ehe- und Alimentations-  
sachen etc. Noble Erledigung. Größte Praxis

Detektivinstitut u. Auskunftei „Globus“

Direkt.: K. Thomas

Karlsruhe i. B., Kaiserstr. 86 Telephon 3276

die Füllung, bedeckt sie mit einer zweiten Platte und befestigt beide durch leichten Druck miteinander.

28. Das Baden der kleinen Pastetchen. Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Baden gefüllt. Man badt sie in starker Mittelhitz und untersucht sie nach 10 Minuten, ob sie gar sind. Das Garsein kann man am besten erproben, indem man eine derselben durchbricht. — Die Farce macht man dick, aber nicht steif, füllt sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen und gibt sie warm zur Tafel. — Hat man Pastetchen beim Konditor baden lassen, was man in den Städten so gut haben kann, so setzt man sie 5 Minuten vor dem Füllen in einen heißen Ofen.

29. Geflügelpastetchen. Man macht von 500 g gebratenem Geflügel, 6 gewässerten und fein gehackten Sardellen, 2 Eßlöffel gehackten Kapern, 125 g Butter, 4 Eidottern, 125 g geweichtem Weißbrot, einigen Löffeln guter Zus und wenig Salz eine Farce, reibt sie fein, vermischt sie leicht mit dem zu Schaum geschlagenen Weißer von 2 Eiern, füllt sie in die ungebackenen Pastetchen und läßt diese in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

30. Krebspastetchen. Man schneidet 3—4 gewiegte Schalotten in 2 Eßlöffel Butter, rührt 1 Eßlöffel Mehl darin gelb, gibt 1 große Obertasse gute Bouillon hinzu und läßt dies mit 5—6 Stück gut gewaschenen, ganz fein gehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von 250 g Kalbsmidder, die in Bouillon gar gekocht worden, die Haut ab und schneidet die Widder in kleine Würfel, gibt sie zur Bouillon und setzt noch etwas Zitronen-

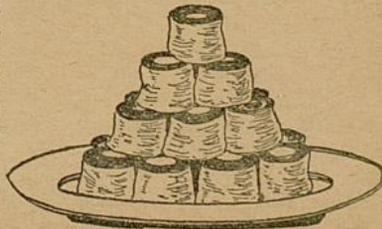


Kleine Blätterteigpastetchen.

saft hinzu. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebschwänze hinzu, rührt die Farce mit 2 Eidottern ab und füllt sie in die gebackenen Pastetchen.

31. Stettiner Fischpastetchen. Zu Blätterteigpastetchen von 500 g Mehl nehme man die Hälfte eines Hechtes mittlerer Größe, entferne das Eingeweide, wasche ihn sauber, koche ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und lasse ihn auf einer Schüssel ausdampfen. Dann nehme man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, suche alle Gräten sorgfältig heraus und breche das Fleisch in kleine Stückchen. Zuletzt koche man 15 Krebse und schneide das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren in kleine Würfel. Danach schneide man etwas fein gehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rühre etwas kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüte und das Hechtfleisch dazu, auch, wenn es nötig ist, etwas Salz, lasse es zu einer dicken Farce kochen, mische das Krebsfleisch durch und fülle sie recht heiß in die warmen Pastetchen.

32. Widderpastetchen. Auf 4—5 Personen rechnet man eine Kalbsmidder. Diese wird mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt, wenn sie warm geworden ist, in kaltes Wasser gelegt, gehäutet,



Krebspastetchen angerichtet.

mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt, mit etwas geweichtem Weißbrot, einigen Eiern, von denen die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Zitronenschale und Saft, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und ge-



Fleischpastetchen.

hackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzuzufügen. Diese Fülle wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und, wie in Nr. 29 bemerkt, gebacken.

33. Sardellenpastetchen. Gebratenes Kalbfleisch wird sehr fein gehackt und zu gehackten Schalotten, die man in Butter gelb gemacht, nebst Salz, Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale, Muskatblüte und kräftiger Bouillon hinzugefügt. Nachdem dies über dem Feuer gerührt worden, bis es dick ist, verrührt man noch einige fein gewiegte Sardellen sowie 1 Eidotter damit. Diese Farce wird nach dem Backen in kleine Pastetchen gefüllt.

34. Austernpastetchen. Für 12 Personen. Nachdem man etwa 3 Dutzend Austern geöffnet, schneidet man die Härte ab und fängt das Austernwasser dabei auf. Dann rührt man 3 Eßlöffel Krebsbutter zu Sahne, fügt 3 Eidotter, etwas Zitronensaft, ein wenig Muskatblüte, das Austernwasser, etwas gestoßenen Zwieback und 125 g fein gewiegten Kalbsbraten mit 3 Eßlöffel guter Bratensauce darüber. Nach Belieben können auch gehackte Champignons und Kapern hinzugefügt werden. Zuletzt rührt man den Schnee von 2 Eiweiß darunter. Zuvor hat man kleine Pastetenformen mit dünn ausgerolltem Butterteig ausgelegt und füllt nun diese Farce hinein. Nachdem die Pastetchen 10—15 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken haben, legt man auf jede 3—4 Austern, die mit Zitronensaft und Eigelb bestrichen und mit ganz fein gestoßenem Zwieback bestreut werden. Hierauf stellt man die Pasteten noch 5 Minuten in den Ofen, damit die Austern gar, aber nicht zu hart werden, und serviert sie sofort.



Mincee pie.

35. Reispastetchen mit Schinken. Für 6 Personen. 125 g blanchierter Reis wird in Bouillon mit 2 Eßlöffel Butter und 1 Zwiebel, in die man 3 Nelken gesteckt hat, weich gekocht. Sobald er steif gekocht ist, drückt man den Reis in kleine nasse Blechformen und läßt ihn darin verkühlen. Alsdann werden die Pastetchen gestürzt, mit Ei und Semmel paniert und in kochendem Fett hellgelb gebacken. Nun schneidet man oben von den Pasteten eine Scheibe vorsichtig ab und höhlt sie inwendig aus. Gekochten und ganz fein gehackten Schinken hat man mit saurer Sahne vermischt und füllt ihn in die Pastetchen, worauf man sie mit Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und die Pastete noch 5 Minuten im Ofen backen läßt.

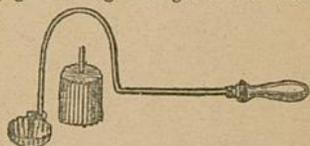
36. Krantzwögelpastetchen. Die Eingeweide ohne Magen nebst Nester von gebratenem Fleisch werden fein gehackt und etwas eingeweichtes Weißbrot, ein paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frische gestoßene Wacholderbeeren hinzugegeben; nachdem alles mit einem reichlichen Stück Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt ist, werden hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben und die ersten Schnitte abgeschnitten; man höhlt sie vorsichtig aus und steckt in jedes Brötchen einen Vogel, worauf die Brötchen wieder zugedeckt und zugebunden

werden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne in den Ofen gesetzt, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen und fleißig damit begossen; wenn dies eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Zus oder Braten-sauce fortgesetzt, bis sie gelbbraunlich geworden sind.

37. Semmelpastetchen von Fleischresten. Man hat übriggebliebenen Kalbsbraten oder dergleichen mit etwas fettem Fleisch oder Schinken ganz fein; gib: Muskat, Salz, ein Stück Butter, 2 Eier, Petersilie und ein wenig saure Sahne hinzu und rührt dieses über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Hierauf macht man die Pastetchen nach voriger Nummer fertig.

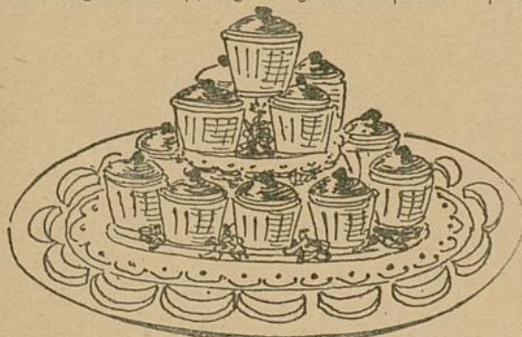
38. Englische Pastetchen (Mince pies). 250 g große Rosinen, 250 g Korinthen, beide gut gewaschen und wieder getrocknet, die ersteren entfernt, und mit 150 g Nierenfett ganz fein gehackt. Dies wird mit  $\frac{1}{2}$  Muskatnuß und 1 Tasse Rum vermischt, auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes mit einem Oberblatt bedeckt werden. Nachdem man den Rand fest zusammengedrückt hat, werden die Pastetchen gebacken. — Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück.

39. Becherpastetchen. Die in Nr. 29—37 angegebenen Füllungen kann man auch sehr gut in Becherpastetchen anrichten. Zum Backen derselben gibt es eine besondere Form, die aus einem metallenen Becher odet einer Muschelschale, beide gerippt, besteht und an einem dünnen, langen Eisenstiel mit Holzgriff befestigt ist. — Den dickflüssigen Teig bereitet man aus 1 Obertasse Milch, 1 ganzen Ei, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Olivendöl, Salz und 125 g Mehl. Man zerläßt Backfett, hält die Form einige Zeit in das kochende Fett, bis sie durch und durch heiß ist, und taucht sie dann bis heinabe dicht an den Rand in die Teigmasse, die sich sofort ansetzt. Hierauf hält man sie wieder in das Backfett, bis das Pastetchen hellbraun gebacken ist, legt es zum Entfetten auf Löschpapier und fährt so fort,



Pasteten-eisen.

bis alle Pasteten gebacken sind. Diese Pastetchen zeichnen sich durch ihr reizendes Aussehen aus.



Becherpastetchen.

erspart sich dadurch die Mühe des Backens. Den Vorzug vor diesen Konditorpastetchen haben aber unstreitig die *Teigeroustaden* von Pädide, die man in verschiedenen Formen kaufen kann. Sie vertragen das Heißmachen vorzüglich und halten sich monatelang vollständig gut, wenn man sie an einem trockenen Ort aufbewahrt.

40. Konditorpastetchen und Teigeroustaden. Ebenso gut kann man auch, wie schon in Nr. 26 angeführt, die Füllungen in Blätterteigpastetchen anrichten, die man fertig beim Konditor kaufen kann; diese müssen vor dem Füllen vollständig durchwärmt werden. Man

