Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

7. Abschnitt. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

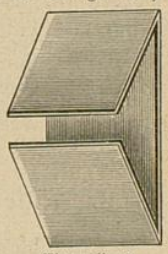
Visual Library

7. Abschnitt.

Pasteten.

1. Feiner Blätterteig.

$^1/_2$ Kilo Mehl, Salz und Wasser wird zu einem nicht zu festen Teig (Vorteig) auf dem Tisch verarbeitet. Halb so viel Butter, als es Teig ist, wird tüchtig durchgearbeitet, daß dieselbe vollständig wasserfrei wird und nicht mehr fest ist. Der Vorteig wird ausgerollt und die Butter so in Teig eingeschlagen, daß sie von allen Seiten gleichmäßig bedeckt ist. Sodann wird der Teig der Länge nach ziemlich dünn und gleichmäßig, schön viereckig ausgerollt und hie und da leicht mit Mehl bestäubt. Nach jedem Ausrollen wird der Teig zweimal nach der Mitte zusammengelegt und dieses Verfahren dreimal wiederholt. Nach jeder Tour läßt man den Teig ruhen, womöglich auf Eis oder an kaltem Ort. Nach dreimaligem Ausrollen ist der Blätterteig zum Gebrauch fertig und kann dann beliebig zu Blätterteigpasteten, Pastetchen, Kuchen u. s. w. verbraucht werden.



Einmaliges Zusammenschlagen des Blätterteiges.

2. Mürbteig.

Siebe $1^1/_2$ Kilo Mehl auf den Tisch, mache in die Mitte desselben eine Vertiefung, wiege $^1/_2$ Kilo gestoßenen Zucker zu, sowie 3 ganze Eier, etwas Salz, Zitrone, Zimt; Eier und Zucker rühre etwas schäumig und wirke mit 1 Kilo Butter einen Teig an.

3. Mürbteig (andere Art).

250 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 2 Eidotter und saurer Rahm werden zusammen gemischt, gut verarbeitet und zu Pasteten verwendet.

4. Pastetenteig.

$^1/_2$ Kilo Mehl, 250 Gramm Butter, 6 Eigelb und Salz wird mit Wasser zu einem ziemlich festen Teig angewirkt, gut gearbeitet und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

5. Teig zu kleinen romanischen Pastetchen.

Eine Tasse einfaches, nicht bittres Bier wird mit so viel Mehl so lange gequirlt, bis es klar und dickflüssig ist. Dann fügt man 2 ganze Eier und 3—4 Löffel voll Schmalz oder auch Provenceröl hinzu und quirlt die Masse abermals tüchtig. Sollte der Teig zu dick sein, so wird er durch Bier verdünnt. Das Schweinefett oder die Butter, worin die Pastetchen gebraten werden sollen, muß, bevor man mit dem Backen beginnt, glühend heiß sein, während des Backens jedoch nicht allzusehr, weil die Pastete sonst Blasen bekommt. Zum Backen der Pastetchen ist ein kleiner Eisentopf von reichlich $^1/_2$ Liter Inhalt am besten. Man taucht das Eisen für romanische Pasteten (käuflich in jeder besseren Handlung für Küchengeräte) in den Teig, nachdem es vorher im Schmalz heiß geworden ist, legt es dann in das kochende Fett und läßt die daran befindliche Pastete gar backen, worauf sie sich leicht mit der Hand abstreifen läßt. Man legt die fertigen Pasteten, um sie zu entfetten, auf einen Bogen weißes Papier. Es ist gut, den Teig nicht zu spät zu machen; will man am andern Morgen Pasteten backen, so quirlt man sie gern am Abend vorher ein.

6. Fülle zu romanischen Blätterteig-Pastetchen.

Man blanchiert mehrere Kalbsmilchen und Kalbsgehirne, sowie eine Kalbszunge, kocht die Gehirne 5 Minuten oder noch kürzer, das Übrige bis zum Garwerden mit Wasser, Wurzelwerk und dem nötigen Salz weich und schneidet dann alles in nicht zu kleine Würfel. Hierauf bereitet man aus einer Wallnuß groß Butter, mit feingehackten weißen Zwiebeln und 2 Sardellen und etwa $2^1/_2$ großen Kochlöffeln voll feines Weizenmehl eine Mehlschwitze, löst dieselbe mit der Bouillon von Milch, Gehirn und Zunge auf, fügt Zitronensaft hinzu, bis die dicklich zu haltende Sauce angenehm säuerlich schmeckt, zieht auch $1^1/_2$ Theelöffel Dr. Ritschiners Universalsauce daran, giebt alles durch ein Sieb und gießt es, wenn man will, mit 1—2 Eidottern ab. Nun thut man das Kalbfleisch mit einem Eßlöffel voll Kapern hinein und verwendet das Ragout fin nach Wunsch. Selbstredend kann es auch in Muscheln serviert, mit ge-

riebenem Parmesankäse und Krebsbutter belegt, oder mit geriebener Semmel und zerlassener Butter überzogen und so gebacken werden.

7. Fülle zu romanischen Blätterteig-Pasteten.

(Muscheln.) Andere Art.

Diese Fülle besteht nur in eingelegten oder frischen Champignons, welche man mit einer Mehlschwitze und etwas Zitronensaft aufkocht und in den Muscheln oder Pasteten anrichtet. Besonders bei Herren ist dies Gericht, dem man auch eine halbe, sehr fein gehackte Zwiebel beifügen kann, äußerst beliebt.

8. Füllung für romanische Pastetchen

(noch eine Art).

Mit einer Fondue von Käse füllt man romanische Pastetchen, welche nach der Füllung auf ein Blech gesetzt und im Ofen nochmals gebacken werden. Man serviert sie mit in Fett ausgebackener Petersilie. Die Fondue, welche auch in kleinen Papierkästchen oder in einer großen Form gebacken und nach der Suppe serviert werden kann, wird folgenderweise bereitet: Man weicht Semmel in Milch, nachdem man vorsichtig die braune Rinde davon entfernt hatte. Hierauf bringt man Milch oder dünne Sahne mit ein wenig Butter zum Kochen, thut die Semmel, welche man wohl ausgedrückt hatte, hinein und rührt diese Masse über Feuer ab, bis sie sich vom Topfe löst. Nun fügt man einen guten Teil geriebenen Parmesankäse hinzu, etwa ebensoviel, als man Semmel hat, giebt auch, je nach der Menge, ein oder mehrere Eidotter daran, doch letzteres erst, wenn die Masse verkühlt ist. Schließlich zieht man den Eierschnee darunter und verwendet die Fondue nach Wunsch. Macht man kleine Brötchen davon, die man auf einem Bleche gar bäckt, so geben diese eine sehr gute Einlage in klare Brühsuppen, auch geben von der Fonduemasse abgestrichene und in Salzwasser oder Fleischbrühe abgekochte Klöschen sehr pikante und wohlschmeckende Suppenklöschen.

9. Fülle von Brieschen zu Pastetchen.

In Bouillon und Wurzelwerk gekochte Brieschen werden in kleine Würfel geschnitten, ebenso Champignons. Eine gute weiße Sauce wird mit der Brühe des Brieschens eingekocht, mit Eigelb abgezogen, mit Zitronensaft abgeschmeckt, unter das Salpicon gegeben.

Ebenso behandelt man Fülle von Geflügel, Austern, Krebsen; unter die Fülle zum Schluß Krebsbutter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

10. Fülle von Gansleber.

Eine nicht zu fette Gansleber wird mit Rotwein, Bratenjus, Wurzelwerk und rohem Schinken langsam gedünstet, nach dem Erkalten in kleine viereckige Stückchen geschnitten, ebenso etwas Champignons und Trüffeln dazu. Zur Sauce bereite eine braune Mehlschwitze, koche dieselbe mit Rotwein, der Brühe der Gansleber und Bratenjus gut aus. Wenn sie ziemlich dick ist, legiert man sie mit einigen Eigelben, giebt die geschnittene Fülle zu und schmeckt das Ganze mit etwas feinem Madeira ab.

Bei Püree wird die fertige Gansleber durchs Sieb getrieben und mit der, im Vorgehenden etwas dicker eingekochten Sauce, vermengt.

11. Austern-Pastete (warm).

Man füttere eine Pastetenform mit Mürbteig aus ($^1/_2$ Kilo Mehl, 250 Gramm Butter, 4 Eier, Salz und etwas Milch zusammengewirkt), lege sie mit Papier aus, fülle sie mit trocknen Erbsen oder Mehl, mache einen Deckel mit schönen Verzierungen darauf und backe sie langsam in der Röhre. Unterdessen koche man Kalbsmilchen in Fleischbrühe weich, Kalbsgehirn in Salzwasser und Essig einmal auf. Austern breche man aus den Schalen und befreie sie von den Bärten. Frische Butter mache man heiß, rühre soviel Mehl dazu, als es annimmt und ziehe mit süßer Sahne und der Brühe der Kalbsmilchen und dem nötigen Salz eine dicke Sauce auf. Dann stoße man das Fleisch eines Hechtes oder Zanders mit den Austernbärten, einigen Eiern, einer halben aufgeweichten Semmel, einigen Löffeln süßer Sahne, Salz und Pfeffer fein und streiche die Farce durch ein Sieb. Dann öffne man den Deckel der blind gebackenen Pastete, entferne die Erbsen und das Papier, bestreiche den Boden und Rand derselben fingerdick mit der Farce, lege die Austern, Kalbsmilchen, das Gehirn und Champignons darauf, gebe einen Löffel Sauce darüber, streiche wieder Farce auf, dann Austern ꝛc. und verfahre damit, bis die Form voll ist, wobei die Farce den Schluß machen muß. Dann beträufle man mit frischer Butter, gebe den Deckel darauf, auf diesen ein Stück gebuttertes Papier und lasse die Pastete noch eine Stunde backen.

Das Austernwasser mische man zu der noch gebliebenen Sauce, ziehe diese mit 2 Gelbeiern ab und gebe sie zu der Pastete.

12. Kleine Brotkrüstchen.

Von schönem festen Kapselbrot werden egale, viereckige Brotkästchen geschnitten, etwa 7 cm lang, 5 cm breit und 2 cm hoch.

An den Ecken und Kanten abgeschrägt. Auf der oberen Fläche der Brotkästchen vom Rande gleichweit entfernt, wird ein viereckiger Deckel mit dem Messer eingeschnitten, welcher, nachdem die Krüstchen aus heißem Fett leicht gebacken sind, herausgeschnitten und ausgehöhlt wird.

Zu den Krüstchen können verschiedene Füllen verwendet werden.

13. Zitronen-Pastete.

Der Teig wird wie derjenige zur Obstpastete bereitet, doch sind nur halb soviel Zuthaten notwendig, weil nur ein Boden, aber kein Deckel gebacken wird; ist der Boden fertig, so rührt man in einem Töpfchen auf dem Herd 1 Tasse Wasser, 1 kleine Tasse Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone und 2 Gelbeier so lange zusammen, bis es beinahe kochen will, fügt dann schnell noch 3 Kinderlöffel Maizena oder feines Kartoffelmehl hinzu, rührt es, bis sich die Masse verdickt und abgekühlt hat. Nach dem völligen Erkalten wird die Masse auf den abgebackenen Teigboden gegeben, der feste Schnee der beiden Weißeier, etwas versüßt, darüber gestrichen, im Ofen etwas bräunen lassen und kalt serviert.

14. Fasanen-Pastete.

Siehe bei warmer Wildpretpastete.

15. Fisch-Pastete.

Für 12 Personen sind 3 Kilo Hechte nötig. Man schneidet die Fische aus Gräten und Haut, wäscht sie und schneidet sie in nicht zu kleine Stücke, welche man kotelettartig zustutzt und mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft und Petersilie mariniert, und nachher in Butter halb gar macht und erkalten läßt. Von dem Abfallfisch macht man eine feine Farce, vermischt sie mit Sardellenbutter, feingehackten, in Butter geschwitzten Kräutern, Parmesankäse, und legt die Fischestücke hügelartig auf eine mit Butter ausgestrichene Form, oben und unten eine Schicht der Farce. Dies alles wird gebacken. Nach dem Garwerden füllt man eine weiße Kräutersauce über die Pastete und giebt die übrige Sauce bei. Blätterteig dazu.

16. Russische Fisch-Pastete (Coulibiac).

Von $^1/_2$ Kilo Mehl, 250 Gramm Butter, 50 Gramm Hefen, 6 Eiern und der nötigen Milch mache man einen festen Teig und lasse ihn aufgehen. Unterdessen koche man einen Sterlet, Lachs, Zander oder Hecht ab und löse alles Fleisch weg. Dann koche

man Reis mit viel Butter und Fleischbrühe weich, 6 Eier koche man hart und röste Zwiebelscheiben in Butter gelb. Dann rolle man den Teig rund aus, lege ihn auf ein Blech, gebe in die Mitte abwechselnd Reis, Fisch, die in Scheiben geschnittenen Eier und Zwiebeln, doch so, daß Reis obenauf kommt. Dann belege man dies mit Butterstückchen, schlage von allen Seiten den Teig auf, verziere die Pastete mit ausgestochenen Teigstückchen, mache oben ein Loch, setze eine Art Schornstein von 3 cm Höhe darauf, backe die Pastete 1 Stunde und gebe sie mit brauner Butter zu Tisch.

17. Fleisch-Pastetchen

aus Butterteig, werden ausgestochen und ausgehöhlt. Dazu die Fülle: Gekochtes Fleisch wird fein zerhackt. In einer Kasserolle schwitzt man gehackte Zwiebeln mit etwas Mehl, giebt das Fleisch dazu, etwas Bratenjus und Bouillon, Salz und läßt das Ganze gut kochen. Etwas Kapern und fein gehackte Sardellen geben der Fülle einen guten und pikanten Geschmack. Der Butterteig wird zwei Messerrücken dick ausgerollt, ○ ausgestochen und auf ein gebuttertes Blech gelegt; ein zweites rund ausgestochenes Stück Teig, in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen ⊙, wird auf ersteres mit Eigelb aufgesetzt und sofort im heißen Ofen gebacken. Das kleine, rund ausgestochene Stückchen Teig wird als Deckel benützt. Zu diesen Pastetchen können Füllen von Brieschen, Champignons, Gansleber, Krebsen, Hummern, Austern, Geflügel u. s. w. gegeben werden.

18. Gänseleberpastete.

125 Gramm roher Speck wird mit 500 Gramm schönem Kalbfleisch recht fein gewiegt; dann kommen 50 Gramm Kapern und ebensoviel gereinigte, entgrätete Sardellen, nebst Zitronen-, Gewürz und Essiggeschmack dazu, nebst dem nötigen Salz und Pfeffer. Den Boden einer Pastete belegt man mit dieser Farce, schneidet die Gansleber in feine Streifchen, stäubt Salz und etwas Nelke darüber, legt feine Butterschnittchen darauf, schließt die Pastete wie bei den andern Pasteten mit dem Teigdeckel ab und verfährt weiter damit, wie mit den andern Pasteten.

19. Hirschpastete.

Siehe Rezepte 36 und 37.

20. Englische Hühnerpastete.

Von einigen jungen Hühnern löse man roh die Brüste aus, schneide die Schenkel ab und entbeine sie. Die Gerippe zerhacke

man, gebe sie nebst einem Stück Butter, 1 Löffel Mehl und Wurzelwerk in eine Kasserolle, lasse sie ein wenig anbraten, fülle gute Fleischbrühe nebst 1 Glas Sherry auf und lasse dies kochen. Den Boden einer Auflaufform von Porzellan belege man mit dünnen Speckscheiben, streue etwas Cayennepfeffer darüber, gebe die Schenkel der Hühner darauf, darüber einige Scheiben rohen Schinken, dann die Hühnerbrüste. Dann seihe man die Sauce durch und fülle die Form zur Hälfte damit; dann verschließe man dieselbe mit einem Deckel aus Blätterteig, in welchen man in der Mitte eine kleine Öffnung gemacht hat und backe die Pastete 1 Stunde. Den Rest der Sauce gieße man vor dem Anrichten noch in die Pastete.

21. Hühner- oder Hasenpastete.

Ein schön gespickter, auf gewöhnliche Weise gebratener Hase ($^1/_4$ St.) wird in hübsche Stücke geschnitten und in eine Marinade von Essig, Salz, Gewürz, Zitronenschalen, einigen Schalotten und etwas Rum, gethan.

Eine schöne Kalbsleber wird durch ein Haarsieb gerührt, ebenso $^1/_2$ Kilo feingehacktes, mageres Schweinefleisch und $^1/_2$ Kilo frischen Luftspeck, dessen eine Hälfte man in feine Scheiben schneidet, und dessen andere Hälfte man fein hackt. Dazu in Bouillon geweichte Semmel, einige gehackte Sardellen, Gewürz und feine Kräuter oder geriebenen Kräuterkäse und geriebene Schalotte. Man mache nun von 3 Eiern ein sehr weiches Rührei fertig und vereint alles zu einer feinen Farce, die mit Trüffeln noch verfeinert wird.

Eine Form wird mit Speckscheiben belegt, darauf eine Schicht von der Farce, dann eine Schicht Hasenstückchen und Trüffelscheiben. Dann 2 fingerbreit Farce, Hasenstückchen, Trüffeln und der Rest der Farce. Alles wird festgedrückt, etwas Marinade darauf gegossen und oben wieder mit Speckscheiben belegt, fest zugedeckt in heißem Ofen gebacken.

Diese Pastete hält sich lange, sie muß dann aber wieder aufgebacken werden.

22. Kaiserpastete.

125 Gramm Butter werden schäumig gerührt, dann kommen 16 Eidotter, 6 Löffel feines Mehl und 6 Löffel süßer Rahm daran; dies wird alles gut verrührt; gut blanchiertes Kalbsbries und Euter werden in Würfel geschnitten nebst geschnittener Zitronenschale, Muskatnuß, etwas Salz, mengt alles zum vorigen, belegt dann eine flache Kasserolle mit Butterteig, bringt das Gerührte darauf, bildet

die Pastete vollends fertig und läßt sie langsam im Ofen backen. Sobald sie fertig gebacken ist, springt sie oben auf; nun stürzt man sie auf eine Platte und serviert sie sofort.

23. Kalbfleischpastete.

Kälberbrust wird in Frikasseestückchen geschnitten, blanchiert, dann in einer Kasserolle mit Butter, Salz, Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, etwas Majoran, Thymian und Zwiebel, gut verdeckt und gar gedünstet. Etwas Rindfleisch wird in Würfel ganz fein gehackt, Eier zerrührt, etwas Butter, einige feingehackte Schalotten dazu gethan, zusammengehackt, zu einem Teig gemacht und sobald er steif ist, wird er mit Eier, Milch oder Sahne verdünnt. Semmelklöschen, Würstchen werden in Stücke geschnitten, Morcheln und Champignons dazu. Ist dies alles fertig, so nehme man von Blätterteig 1 zu der Pastete, wälle ihn zwei Messerrücken dick aus, lege darauf die Schüssel, worauf die Pastete kommen soll, schneide rund herum ab, bepudere sie mit Mehl, kerbe sie, daß sie bunt werde, ein wenig mit dem Messer, schlage sie zusammen und forme hieraus den Deckel. Schneide den Boden und den Rest des Teiges in 3 fingerbreite Streifen, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege den Boden darauf, das Zusammengehackte hinein, dann das Kalbfleisch und sonstige beliebige Ingredienzien hügelartig, schön geordnet darauf und gieße etwas Kalbfleischbrühe darüber. Die übrige Brühe wird zu Sauce verwendet. Der Rand der Schüssel wird mit gequirlten Eiern bestrichen, die Deckelteigplatte lose darauf gelegt, an den Rand der Schüssel etwas angedrückt, dann lege man ringsum die fingerbreiten Streifen, drücke sie ganz leise an und bestreiche die ganze Pastete mit Eiern, so, daß ja nichts am Rand herunterlaufen kann, weil dadurch das Aufgehen verhindert würde. Setze nun die Pastete in eine Tortenpfanne, oder in einen ziemlich heißen Ofen und lasse sie eine Stunde backen. Damit sie unten nicht zu braun werde, kann man sie auf einen Mauerstein setzen. Zur Tafel gegeben, löst man den Deckel ab und füllt noch Sauce dazu, die übrige reicht man besonders herum. Frikasseesauce ist sehr gut dazu. Man kann auch Spargel und Blumenkohl gleich mit in die Pastete einfüllen, wenn man es liebt.

24. Englische Pastete (kalt).

Man lege eine lange, viereckige Form mit Mürbteig aus ($^1/_2$ Kilo Mehl, Butter, 5 Eier), fülle etwas Kalbfleischfarce auf den Boden, fülle auf dieselbe allerhand Bratenreste von Geflügel oder Kalbfleisch, Schinken 2c., dann einige Pfeffergurken, Perlzwiebeln,

Senfgurken, Pistazien, fahre so schichtweise fort, bis die Form gefüllt ist, überdecke dann mit Teig und lasse die Pastete 1 Stunde backen. Wenn dieselbe vollständig ausgekühlt ist, fülle man sie mit geklärter Gallerte, welche man zur Hälfte mit Bratenjus gemischt hat, lasse sie stecken und stürze sie dann aus.

25. Kleine Pasteten.

Hierzu Blätterteig 1. $^3/_4$ Kilo Kalb-, Schweine- oder anderes Fleisch, etwas gute Sahne, Zitronensaft oder Essig, Fleischbrühe, Kapern, geriebenes Brot, Salz und alles gut untereinander gerührt. Kleine Formen genommen, mit Butter bestrichen, ein Stück ausgewalkten Teig darüber, schwach hinein und aufgedrückt, mit Ei bestrichen, die Fülle hinein, ein Stück Butter und ein Deckelchen von Teig darauf, mit Ei bestrichen und goldgelb gebacken. Diese Masse reicht zu 24 Stück.

Diese Pastetchen kann man auch von allem Geflügel, Fisch ꝛc. bereiten.

26. Warme Krammetsvogelpastete.

Man rechnet für jede Person 2 Vögel. Nachdem sie gerupft, flammiert und gewaschen sind, nimmt man sie aus und wirft den Magen fort. Das übrige Eingeweide hackt man, dann nimmt man 125 Gramm Butter, $^1/_2$ Kilo gehacktes Rindfleisch, 125 Gramm rohen Schinken, 125 Gramm fetten Speck und läßt dies einige Minuten schwitzen. Dann hackt man alles zusammen mit 100 Gramm Sardellen, sehr fein, giebt eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Weißbrot, Muskatblüte, Pfeffer, fein gestoßene Wachholderbeeren, 4 ganze Eier und noch etwas Salz hinzu und mengt alles gut durcheinander. Die Vögel läßt man einige Minuten in brauner Butter durchbraten und erkalten. Den Boden der Pastetenschüssel bestreicht man 1 fingerdick mit der Farce, legt die Vögel darauf, gießt von der Sauce, wenn sie gebraten sind, einige Löffel darüber und streicht die übrige Farce über die Vögel. Dann legt man einen Deckel von Blätterteig darauf, bestreicht ihn mit Ei und läßt die Pastete 1 Stunde im Ofen backen, aber so, daß sie nicht zu braun wird. Die Köpfe der Vögel benutzt man zum Verzieren der Pastete. Man giebt eine Champignonsauce dazu.

27. Krebspastete

unterliegt derselben Zubereitungsart wie Austernpastete, nur nehme man anstatt der Austern Krebsschwänze und Scheeren und zu der Sauce Krebsbutter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

28. Krebspastete (andere Art).

Krebse in Salz und Wasser abgekocht, aus den Schalen gelöst, das Fleisch fein gehackt, mit Butter, fein gehackten Morcheln, Muskatnuß, Zitronenschale zum Feuer gesetzt. Nachdem es einige Zeit gekocht hat, mit einigen Eidottern abgerührt und wie die kleinen Pastetchen bereitet. Alle Fülle zu den kleinen Pastetchen ist des Wohlgeschmackes wegen mehr flüssig als steif zu machen.

29. Nudelpastetchen.

Einige Pfund breitgeschnittene Nudeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgeschüttet, auf ein Sieb gethan und noch warm mit ziemlich Butter, Salz, Muskatnuß gut durcheinander gemengt. In ein etwa 5 cm hohes, rundes Blech, das gut ausgebuttert und mit Butterpapier ausgelegt ist, wird diese Masse fest eingedrückt, mit Butterpapier bedeckt, einen Deckel darauf gelegt, der direkt auf die Nudelmasse zu liegen kommt und mit einem schweren Gegenstand beschwert, setzt dann das Ganze auf Eis, um es gut erkalten zu lassen. Mit einem runden, thalergroßen Ausstecher werden aus der gestürzten Masse hohe Pastetchen ausgestochen, diese erst in Panierbrot umgewendet, mit dem Messer auf den beiden Enden gut geklopft, auf der einen Seite mit einem kleinen runden Ausstecher leicht der Deckel eingeschnitten, vor dem Anrichten aus heißem Fett gebacken, den Deckel herausgenommen, ausgehöhlt und warm gestellt.

30. Obst-Pastete.

Zu einer kleinen Pastete nehme man eine große Obertasse Mehl, vier gestrichene Eßlöffel gutes Schweineschmalz, eine Prise Salz, etwas Wasser, damit der Teig gebunden wird, menge alles mit einem Messer zusammen, teile den Teig in zwei Hälften, der eine Teil ist für den Boden, der andere zum Deckel bestimmt. Zuerst wird der Teil für den Boden messerrückendick ausgerollt und während des wiederholten Rollens stets mit etwas frischer Butter bestrichen, zusammengeschlagen und wieder ausgerollt. Nun wird eine Blechschüssel mit niederem Rand, mit Butter bestrichen, der Bodenteig hineingelegt, gut an den Seiten aufgelegt und im Ofen schnell gebacken resp. getrocknet. Ist dies geschehen, so gebe man die Füllung auf den gebackenen Boden. Die Füllung besteht entweder aus Beerenfrüchten und dem nötigen Zucker, oder aus Apfelscheiben oder anderem Obst. Die Beerenfrüchte geben sehr viel Saft und muß man deshalb geriebene Semmel, die den Saft einzieht, darüber

streuen. Bei Apfelscheiben kann man außer dem nötigen Zucker, auch nach Belieben eine handvoll gewiegte süße Mandeln, etwas Zitronenschale und kleine Rosinen beifügen. Ist die Füllung beendet, so wird der zweite Teil des Teiges, ebenso wie der erste, öfter ausgerollt, mit Butter bestrichen, wieder ausgerollt und alsdann als Deckel über die Pastete gelegt. Die Ränder werden mit etwas Wasser bestrichen und gut angedrückt. Zuletzt versieht man den Deckel noch mit drei halbfingerlangen Einschnitten zum Abziehen des Dampfes und bäckt die Pastete in einer halben Stunde, bestreut sie mit Zucker, giebt sie in der sauber abgeputzten Schüssel, in der sie gebacken worden, zu Tisch.

31. Rehpastete.

Siehe Rezepte 36 und 37.

32. Reispastetchen.

Feiner Karolinenreis wird mit Wasser blanchiert, abgeschüttet und gewaschen, mit einer guten Bouillon, Butter und Salz weich gekocht, doch ja nicht verkochen lassen. Ist der Reis weich, wird er gut durcheinander gemacht und die Masse dann ebenso behandelt wie bei den Nudelpastetchen, gepreßt und auf dem Eis erkalten lassen Ausstechen, panieren und backen.

Dieselbe Fülle wie bei Nudelpastetchen.

33. Reispastetchen (andere Art).

125 Gramm Reis wird in Milch ganz weich und dick gekocht; so lange er noch heiß ist, kommt 60 Gramm Butter dazu und wird zusammen kalt gerührt; dann kommen vier Eidotter und das Weiße derselben zu Schnee geschlagen darunter, nebst Salz und Muskatblüte, belegt kleine Formen mit Butterteig, giebt die gerührte Reismasse hinein und läßt die Pastetchen im Ofen schnell backen.

34. Schinkenpastete.

Ein kleiner, nicht zu scharf gesalzener Schinken und ein Stück derbes Kalbfleisch, wird mit kochendem Wasser zum Feuer gestellt, abgeschäumt, Wurzelwerk daran gethan und weich kochen lassen, was bei dem Kalbfleisch in einer Stunde erreicht ist. Wenn Schinken und Fleisch erkaltet sind, schneide man sie in lange Stücke und stelle sie beiseite. Dann rolle man eine länglich viereckige Platte von Blätterteig aus, lege sie auf ein Blech und bestreiche sie in der Mitte mit Kalbfleischfarce, welcher man die Abgänge des

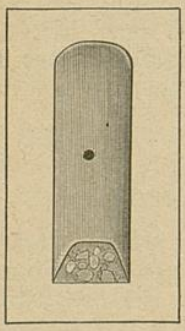
Schinkens beigemischt hat. Dann lege man die Schinken- und Kalbfleischstücke, nebst einigen Trüffeln darauf, dann wieder Farce, Fleisch bis alles aufgebraucht ist, die Farce muß jedoch schließen. Dann streiche man den Rand der Teigplatte mit Ei, lege ihn von beiden Seiten über einander, bestreiche die Pastete mit Ei, verziere sie schön mit ausgestochenen Teigstückchen, mache oben einige Löcher hinein und backe sie ungefähr $1^1/_2$ Stunden. Unterdessen hat man aus der Schinkenbrühe, mit Madeira-Wein, eine geklärte Sulz bereitet, welche man in die erkaltete Pastete gießt.

35. Schnepfenpastete.

Siehe Rezept 36.

36. Wild- oder Jagdpastete.

Von Reh oder Hasen, Schlegelfleisch enthäutet, werden fingerdicke Streifen geschnitten, ebenso grüner Speck und mit feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Gewürzsalz und etwas Madeira gebeizt. Rohe Gansleber in ebensolche Streifen geschnitten und gut gesalzen. Von $2^1/_2$ Kilo Schweinefleisch und $^1/_2$ Kilo grünem Speck, sowie den Abfällen des Wildes und der Gansleber wird eine feine Farce bereitet und dieselbe mit Gewürzsalz abgeschmeckt.



Von dem Pastetenteig Nr. 4 wird ein länglich viereckiges Stück 2 messerrückendick ausgerollt, giebt darauf in die Mitte der Länge nach, handbreit von der Farce und dann abwechslungsweise von dem Wildfleisch, Speck und Gansleber und jedesmal zwischen das Fleisch etwas Farce. Das aufgesetzte Fleisch hüllt man zum Schlusse ganz mit der Farce ein, schlägt sodann den mit Eigelb bestrichenen Teig auf beiden Seiten über das Fleisch und ebenso die beiden Enden, dreht die Pastete herum und setzt dieselbe auf ein, mit Butter bestrichenes Papier auf ein Blech, die zusammengeschlagene Seite nach unten. Auf die glatte, obere Seite der Pastete wird von Butterteig 1a ein handbreiter Streifen 2 messerrückendickes Stück Teig gelegt, welches mit Eigelb festgemacht wird und die Pastete auf der oberen Seite bedeckt. Mit einem scharfen Messer macht man in den Blätterteig leichte, schräge Einschnitte, welche beim Backen aufgehen. In die Mitte der Pastete macht man zum Entweichen des Dampfes ein Loch und aus Papier ein kleines Kamin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Die Pastete wird in einem heißen Ofen in $^3/_4$ Stunden gebacken; ist dieselbe erkaltet, wird sie mit Gelee ausgegossen.

Diese Art Pasteten kann auch in einer viereckigen, niederen Form gemacht werden. Ebenso behandelt man Feldhühner, Fasanen, Schnepfen, junge Hühner.

Um die Pastete feiner zu machen, kann man Trüffeln und Streifen von gekochtem Schinken und Zunge dazu verwenden.

37. Wildpretpastete (warm).

Junge Rebhühner werden ausgebeint, in eine Schüssel gelegt und mit Zitronensaft und Wurzelwerk mariniert. Von alten Rebhühnern mache man eine Farce und mische die Lebern der Rebhühner darunter und streiche sie durch ein Sieb. Dann fülle man die ausgebeinten Rebhühner damit, lege in jedes 2 Trüffeln, rolle sie zusammen und schneide jedes Rebhuhn quer durch in 3 Stücke. Dann bestreiche man den Boden und den Rand einer blindgebackenen Pastete mit Farce, lege die Rebhühner darauf, gieße einen Löffel von aus den Knochen und Abgängen der Rebhühner bereiteten Madeirasauce darüber, dann wieder Farce, Rebhühner, bis die Form gefüllt ist, wobei die Farce den Schluß bildet; dann lege man eine Scheibe Speck, dann den Deckel darauf, backe die Pastete in 2 Stunden gar und gebe die übrige Sauce dazu.

Ebenso kann man diese Pastete aus Fasanen, Schnepfen und allem andern Wild bereiten. Bei Reh und Hirsch schneide man aus der Keule die schönsten Stücke, spicke und überbrate sie einmal, mache vom übrigen Fleisch die Farce und lege das gespickte Fleisch in Stücken geschnitten ein.

38. Wildpretpastete (kalt).

Rebhühner, Großvögel (Krammetsvögel), Schnepfen oder Fasanen brate man ab, löse die Brust und Schenkel, denen man das Beinchen auszieht, ab und stellt sie beiseite. Alte Rebhühner koche man mit den Gerippen der gebratenen Rebhühner weich. Zwiebeln röste man in frischem Schweinefett gelb, brate die Lebern des Wildes darin an, gebe das gekochte Rebhühnerfleisch dazu; auf 2 Teile Fleisch einen Teil Fett, stoße alles fein, streiche es durch ein Sieb und füge Salz, Pfeffer und Majoran dazu. Dann bestreiche man den Boden einer blindgebackenen Paste oder eines Pastetentopfes mit der Farce, gebe die Rebhühnerbrüste und Schenkel nebst einigen Stücken roher Fettgänseleber und einigen Trüffeln darauf, dann wieder Farce, Rebhühner 2c., bis die Form gefüllt ist; dann lege man eine Scheibe Speck auf, dann den Deckel und backe die Pastete

bei gelinder Hitze $1^1/_2$ Stunden. Unterdessen koche man die Brühe, worin die Rebhühner gekocht wurden, bis zur Glacé (Fleischextract) ein. Ist die Pastete gar, nehme man den Deckel ab und gieße das Fleischextract, welchem man 1 Glas Madeira beigemischt hat, darüber, gebe den Deckel wieder darauf und lasse sie erkalten. Auch kann man diese Pasteten in Blechbüchsen füllen, das Fleischextract gleich darüber gießen, verlöten und eine Stunde im Wasserbade kochen. Auf diese Art kann man sie länger als 1 Jahr halten.

Bei Hasen spicke man den Rücken, brate ihn und schneide ihn in Stücke, die Keulen koche man zur Farce.

Bei Reh und Hirsch nehme man den Rücken zum Braten, oder schöne Stücke aus der Keule, von dem übrigen Fleisch mache man Farce. Noch ist zu bemerken, daß man das Wasser, worin man das Fleisch zur Farce kocht, nicht salzen darf, da sonst das Fleischextract zu scharf wird.

39. **Welsh rarebit** (spr. Wälschrärbit).

(Walliser Leckerbissen.)

In England ist die Zubereitung folgende: 65 Gramm englischer Chester-Käse wird fein geschnitten, mit einem Eßlöffel Ale, Salz, Pfeffer, englischem Senf nach Geschmack und einem Stückchen Butter in einer Kasserolle auf dem Feuer geschmelzt. Schwarzbrotschnitten werden auf beiden Seiten geröstet, auf eine Schüssel gelegt und der Käse darüber gegossen.

Da man aber in Deutschland die Welsh rarebits meistens zu Fleischbrühe oder Thee serviert, so ist folgende Zubereitung vorteilhafter:

40. **Welsh rarebit** (andere Art).

250 Gramm fein geriebener Chester- oder Schweizerkäse wird mit 190 Gramm feiner Butter und 2 Eidottern zusammen gerührt; diese Masse streicht man dick auf feine Semmelscheibchen, die etwas mit englischem Senf bestrichen sind und streut ein klein wenig Cayennepfeffer darauf; die so zubereiteten Brötchen legt man in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne und röstet sie schnell in heißem Ofen hellgelb, doch so, daß sie nicht hart werden. (Durch Hinzufügen von Ei bei dem bekannten Rezept steigt die Masse ein wenig.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg