

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

dicken will, mische dann nach und nach die Weincreme darunter, fülle die Reiscrcme sodann schichtweise mit eingemachten Früchten in eine Form, lasse sie auf Eis gefrieren, stürze sie auf eine schöne Platte und verziere sie mit eingemachten Früchten. Man gibt sie mit einer Schaudeaufauce zu Tisch.

Pasteten.

1001. Gewöhnlicher Buttermteig zu allen Pasteten.

Verrühre in einer Schüssel 4 Eigelb und gieße nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch daran, nimm dann das nötige Salz und $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl darunter und verarbeite den Teig so lange, bis er sich gut vom Rührlöffel löst, bringe ihn dann auf das Wellbrett, bestreue es mit Mehl, knete ihn tüchtig, welle ihn so groß als möglich aus und schneide über den halben Teig $\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter. Ist die Butter zu fest, wäscht man sie in kaltem Wasser rein aus und knetet sie dann mit den Händen auf einem saubern Tisch so lange, bis alle Wasserteilchen entfernt sind, trocknet sie mit einem Tuche ab und schneidet sie dann erst auf die eine Teighälfte, schlägt den andern Teil des Teiges darüber und biegt ihn gut über die Butter, knetet ihn gut und schlägt ihn mit dem Wellholz tüchtig durch, wellt ihn dann gleichmäßig zwei Messerrücken dick aus, bestreut das Brett zuweilen mit etwas Mehl, damit der Teig sich nicht anhängt, legt ihn dreifach zusammen und wellt ihn noch zweimal aus, jedoch nicht so dünn wie das erste Mal und gibt ihm die nötige Form. Zu kleinen Pasteten wird der Teig dünner, zu großen Pasteten entsprechend dicker ausgewellt. Bei sehr fetter Butter rechnet man auf $\frac{1}{4}$ Liter Milch 375 Gr. Butter. Es kommt häufig vor, daß der Buttermteig trotz der vorsichtigsten Zubereitung zu fein wird, sodaß er beim Backen nicht gern in die Höhe steigt. Um ganz sicher zu sein, ob man einen guten Teig hat, macht man mit einem kleinen Stückchen desselben eine Probe; steigt er beim Backen nicht auf, so wellt man den Teig nochmals aus und schlägt ihn noch zweimal dreifach zusammen. Auf ein gleichmäßiges Auswellen kommt ungemein viel an.

1002. Butter- oder Blätterteig.

Nimm von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl 125 Gr., vermenge es gut mit $\frac{1}{2}$ Kilo ausgewaschener frischer Butter und verknete den Teig tüchtig. Alsdann verarbeite die übrigen 375 Gr. Mehl mit $\frac{1}{8}$ Liter kaltem Salzwasser und ungefähr 3 Eßlöffeln voll Cognak, gib diesen Teig auf das Rudelbrett, welle ihn gut aus, lege den Buttermteig darauf, schlage ihn auf beiden Seiten zu und welle ihn auf diese Art noch 4 mal aus. Diesen Teig soll man nur an einem kühlen Orte zube-

reiten, da außerdem die Butter gerne verläuft und der Teig dadurch geschädigt wird. Stelle den Buttermehl über Nacht mit etwas Mehl bestäubt in den Keller, wonach Du ihn sogleich am folgenden Tag benutzen kannst.

1003. Warmer Pasteteig.

1 Kilo Mehl wird auf dem Tisch bergartig aufgehäuft, oben eine kleine Vertiefung gemacht; in dieselbe gibt man nun $\frac{1}{2}$ Kilo verknetete frische Butter, 2 gute Messerspitzen voll feines Salz, 8 Eigelb und ein halbes Trinkglas kaltes Wasser; dieses wird nun zusammen zu einem glatten Teig verarbeitet, den man sodann, in einer Serviette eingeschlagen, $\frac{1}{2}$ Stunde im Keller oder sonst an einem kühlen Ort ruhen läßt.

1004. Kalter Pasteteig.

Verarbeite in einer Schüssel 1 Kilo Mehl mit 1 Trinkglas voll warmem Salzwasser, 250 Gr. zerlassener Butter und ein Gläschen Cognak. Schlage den Teig gut zusammen und nimm ihn sogleich in Gebrauch.

1005. Buttermehl.

Zu diesem Teige verarbeite zuerst 125 Gr. Mehl mit 125 Gr. Butter, 2 Eßlöffel voll Rahm, 2 Eßlöffel voll Milch und etwas Salz, sodann nochmals 125 Gr. Mehl, 2 Eßlöffel voll Rahm, 1 Eßlöffel voll Cognak und Salz und vermenge diese Masse recht vorsichtig, nimm sie auf das Wellbrett, welle sie aus und lege den zuerst zusammengesetzten Teig darauf, welle nun den ganzen Teig aus, überschlage ihn 3—4 mal und stelle ihn kalt. Der Teig darf weder zu fest, noch zu weich sein.

1006. Gewöhnlicher Buttermehl zu Pasteten.

Nimm 1 Kilo Mehl in eine Schüssel, rühre es in der Mitte mit Salzwasser, einem Gläschen Rum, 3 Eiern und 375 Gr. zerlassener Butter an, verarbeite sodann den Teig recht tüchtig, nimm ihn auf ein mit Mehl bestreutes Wellbrett, welle ihn zusammengeschlagen 3 mal aus und stelle ihn bis zum Gebrauche kalt.

1007. Buttermehl anderer Art.

Rühre 250 Gr. Butter zu Schaum, mische $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 15 Gr. Salz, ein Glas Weißwein, 4 ganze Eier und 2 Eigelb darunter und verarbeite den Teig. Welle ihn aus und stelle ihn kalt.

1008. Spanischer Teig.

Verarbeite 250 Gr. Mehl mit 250 Gr. Butter, 3 Eßlöffeln

voll Salzwasser, 3 Eßlöffeln voll Brauntwein und 1 ganzen Ei recht tüchtig. Welle den Teig aus und lege ihn bis zum Gebrauche an einen kühlen Platz.

1009. Spanischer Teig anderer Art.

Nimm hierzu $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 425 Gr. Butter, $\frac{1}{4}$ Liter laues Salzwasser und eine Messerspitze voll Pottasche. Feuchte nun ungefähr 375 Gr. von dem Mehl nach und nach mit dem lauen Salzwasser auf dem Wellbrett an, verarbeite es mit den Händen so zart als möglich und welle diesen Mehlteig gut nach allen Seiten aus. Nimm sodann die Butter, arbeite so viel Mehl hinein, daß es sich rollen läßt, welle den Buttermehlteig aus und lege ihn auf den ersten Teig, schlage dann die beiden Teige mehrmals zusammen bis sie einen Klumpen bilden. Lasse nun den Teig 5 Minuten ruhen, damit er anziehen kann, welle ihn nochmals aus, schlage ihn wiederum zusammen und bringe ihn über Nacht an einen kalten Ort.

1010. Teig zu kalten Pasteten.

Nimm zu einer großen Pastete $1\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, 375 Gr. zerlassene Butter, 1—2 ganze Eier, 10 Eigelb und ein wenig Salz. Verknete dies nun mit Wasser so viel als nötig ist, um einen festen Teig zu bekommen, welle ihn aus, schlage ihn zu und stelle ihn bis zum Gebrauche an einem kühlen Platz.

1011. Ein feiner Pastetenteig.

Teile $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl in Hälften; zu der einen gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, zu der andern 4 Eigelb, 1 Tasse kalte Milch, 1 Tasse Rum und etwas Salz. Beide Teige werden allein verarbeitet, ausgewellt und 4 mal umgeschlagen, beim vierten Male legt man die Buttermasse auf die Eiermasse, schlägt sie auf allen Seiten zu, wellt sie zusammen nochmals aus, schlägt sie zu einem Klümpchen und stellt sie kalt.

1012. Pastetenteig.

Nimm $\frac{1}{2}$ Kilo schönes Weizenmehl in die Schüssel, gib $\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser zu und verrühre das Mehl damit, gib den Teig dann auf das Wellbrett, bestreue es recht mit Mehl und welle ihn aus, schneide nun 375 Gr. frische Butter darauf, schlage den Teig darüber, knete ihn gut und klopfe ihn mit dem Wellholz tüchtig durch, welle ihn sodann 2 Messerrücken dick aus, bestreue das Brett gut mit Mehl, lege ihn nun dreifach zusammen und lasse ihn an einem kühlen Platze ruhen.

1013. Rahmteig.

Verarbeite 250 Gr. frische süße Butter mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem

Rahm, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl und etwas Salz tüchtig, nimm den Teig auf das Brett, welle ihn aus und schlage ihn zusammen, welle ihn so noch 3 mal aus; laß ihn dann zusammengeslagen eine Zeit lang ruhen und verwende ihn zu leichten Pasteten.

1014. Butterteig mit Wasser.

Zu diesem Teige wird das Gelbe von 6 Eiern und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit dem nötigen Salz wohl verrührt; dann wird 1 Kilo Mehl mit $\frac{1}{2}$ Kilo Butter gut verarbeitet, dieser Teig dann ausgewellt, der erste Teig darauf gegeben, zusammengeslagen, dies wiederholt und der Teig dann kalt gelegt.

1015. Geriebener Butterteig.

Dieser Teig wird in der Regel zu kalten Pasteten bereitet. Schlage 2 Eier in eine Schüssel, gib 4 Eßlöffel voll sauren Rahm und ein Trinkglas Wasser dazu, schneide $\frac{1}{2}$ Kilo Butter hinein, rühre dies wohl untereinander und füge noch soviel Mehl hinzu, bis es einen festen Teig gibt. Ist derselbe gut verarbeitet, wird er 2 mal ausgewellt und zusammengeslagen.

1016. Weinteig zu Pasteten.

3 Löffel voll sauren Rahm, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Weißwein, 2 Eßlöffel guten Branntwein und das Gelbe von 3 Eiern nimmt man in eine Schüssel und arbeitet so viel feines Mehl darunter, daß es einen festen Teig gibt. Wiege nun diesen Teig und nimm die Hälfte der Butter darauf, schlage ihn auf allen Seiten zu und behandle ihn wie Butterteig.

1017. Mürber Teig zu Pasteten.

Zu $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, von welchem man jedoch etwas zum Unterstreuen zurückläßt, mischt man $\frac{1}{4}$ Kilo feinen Zucker, ein ganzes Ei, ein halbes Glas Branntwein und 375 Gr. Butter, knetet den Teig gut durch, wellt ihn aus und schlägt ihn wieder zusammen.

Von den großen Pasteten.

1018. Kalbfleischpastete.

Belege eine Pastetenform mit Butter oder Blätterteig, lege auf diese noch einen Boden von sehr dünn ausgewelltem Teig, gib darauf frische Butter in Scheibchen, schneide dann von halb ausgebratenem Nierenbraten schöne Stückchen, vermenge sie leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, lege eine Lage davon auf den Teig, streue würfelig geschnittenen Speck und etwas gehackte Zitronenschale darüber, träufle