

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Von den großen Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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

Citronensaft hinein und lege wieder Butter darauf, hierauf wieder eine Lage Fleisch und beliebige kleine Klößchen und fahre so fort bis alles aufgebraucht ist. Gib nochmals Stückchen Butter auf das Ganze und lege zuletzt den ausgewellten Buttermantel als Deckel darüber, drücke den Rand und Deckel fest zusammen und bestreiche die Pastete, bevor sie in den Backofen kommt mit verquirtem Ei. Man bäckt sie bei starker Hitze 1 Stunde lang. Wird zartes, rohes Kalbfleisch verwendet, muß es tüchtig gewaschen und gut mit Salz und Pfeffer bestreut werden.

1019. Kalbfleischpastete anderer Art.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Kilo gutes Kalbfleisch von der Schale oder auch vom Nierenbraten, dann $\frac{1}{4}$ Kilo frischen Speck, $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbsleber, $\frac{1}{2}$ Kilo gewöhnliches, altbackenes, leicht eingeweichtes Brot, und schneide alles in kleine Stückchen. Dann wird die Schale und das Fleisch einer Citrone, einige Schalotten oder Zwiebeln, 1 Stückchen Knoblauch, 60 Gr. Kapern, 60 Gr. Sardellen oder auch ein Hering, welcher gepuzt und entgrätet sein muß, recht fein verhackt; gib es in eine Schüssel, würze mit einer Prise Nelken, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und etwas Basilikum, gieße 3—4 Eßlöffel Essig daran, füge noch einen Eßlöffel voll Weizenmehl hinzu und rühre es gut untereinander. Ist nun die Form gut mit Buttermantel belegt, gibt man zuerst von der Fülle hinein, dann das klein geschnittene Fleisch darüber, streicht die übrige Fülle über das Fleisch und legt den Buttermanteldeckel darauf, jedoch so, daß er nicht gespannt ist und drückt ihn am Rande recht fest an, macht in denselben einige Einschnitte, in die Mitte des Deckels eine Oeffnung damit der Dunst entweichen kann, bestreicht ihn mit verquirtem Ei und läßt die Pastete im Backofen rasch backen.

1020. Schweinefleischpastete.

Von 1 Kilo fettem Schweinefleisch entfernt man die Schwarte und das Häutige, schneidet es in kleine Stückchen, nimmt 60 Gr. Kapern, 60 Gr. ausgegrätete Sardellen, die Schale und das Fleisch einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbs- oder noch besser Gansleber, einige Schalotten und etwas Knoblauch dazu, hackt es zusammen fein, thut es in eine Schüssel, fügt 3 Kochlöffel voll Weizenmehl, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken und ein halbes Gläschen Essig zu, vermengt es recht und rührt noch 30 Gr. gedürte, in Wein gekochte Trüffel darunter, belegt die Form nun mit fingerdick ausgewelltem Buttermantel und gibt die Fülle hinein, deckt den von der andern Teighälfte geformten Deckel darauf, drückt ihn fest an, bestreicht ihn mit Ei und läßt die Pastete rasch backen.

1021. Gehackte Fleischpastete.

Bereite einen guten Buttermantel von 250 Gr. Butter, für 6—7

Personen berechnet. Zur Bereitung der Fülle nimmt man entweder ein Stück übrig gebliebenen Braten, oder man macht aus $\frac{3}{4}$ Kilo irgend einer Fleischsorte einen hübschen Braten, schneidet sodann das Fleisch in Stückchen, hackt die Schale einer halben Citrone, 60 Gr. entgrätete Sardellen, eine kleine Zwiebel, etwas Petersilie und, sollte das Fleisch nicht fett genug sein, 30 Gr. Speck oder Mark dazu, jedoch nicht zu klein, röstet sodann ein paar Messerspitzen voll Mehl in einem Stückchen Butter, dämpft das Gehackte darin und setzt ein Glas Wein, Salz und Muskatnuß zu, läßt es damit noch etwas dämpfen, schüttet es dann auf eine Platte und läßt es erkalten. Der gefertigte Buttermehl wird in Hälften gewellt, die Fülle auf die eine Hälfte in die Form gegeben, die andere Hälfte darüber gelegt, mit Ei bestrichen und im heißen Backofen rasch gebacken.

1022. Gehackte Pastete anderer Art.

Diese Pastete wird mit folgender Masse gefüllt: Nimm Schweine- oder Kalbsbraten und Nierenfett, sodaß es zusammen $\frac{3}{4}$ Kilo gibt, dann Sardellen, Zwiebeln, Petersilie und Citronenschale, ebenfalls fein gehackt, Kapern und Morcheln, jedoch nur grob geschnitten, hinzu, dämpfe hierauf das Gehackte mit 125 Gr. Weckmehl in Butter, gieße $\frac{1}{4}$ Liter dicken, sauren Rahm, etwas Essig, Citronensaft und Wein dazu, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und beende die Pastete in bekannter Weise.

1023. Fleischpastete.

Klopfe und zerschneide saftiges Kalbfleisch in hübsche Stückchen, lege sie mit zerschnittenen Zwiebeln, einigen Gelbrübenscheibchen, einem Bündelchen Petersilie, ganzen Nelken und Pfeffer 5—6 Tage in Essig. Belege sodann die Form mit einem ziemlich dick ausgewellten Buttermehl, streiche auf den Boden roh gehacktes Kalbfleisch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, darüber schöne Schweinefleischstreifen, sodann 200 Gr. in Streifen geschnittenen Speck. Nimm nun das Fleisch aus der Essigbeize, lasse es gut abrinnen und vermenge es mit 200 Gr. feinstwürflig geschnittenem Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer Messerspitze voll Nelken, dämpfe sodann einige Morcheln, Kapern, einige Scheibchen kleine Essiggurken und lege diese Mischung über den Speck, dann den Buttermehldeckel darüber, bestreiche ihn mit Eigelb und lasse die Pastete rasch backen.

1024. Bratwurstpastete.

Belege die Form mit Buttermehl, lege die leicht abgefottenen Bratwürste fest nebeneinander hinein, schneide etwas Butter darauf, lege den Deckel darüber, bestreiche ihn mit Ei und backe alles schön gelb.

1025. Pastete von Brieschen oder Kalbsmilchen.

Bereite für 6—7 Personen einen Buttermteig von $\frac{1}{4}$ Kilo frischer Butter, dünste im Wasser 4 Brieschen und 4 Guter, siede eine Hand voll Morcheln, schneide die Brieschen und Guter zu fingerdicken Rädchen, die ausgedrückten Morcheln, ein wenig Petersilie, einige Blätter Basilikum und ein Stückchen Citronenschale, jedes für sich, ebenfalls klein, röste einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter hellgelb, gib das geschnittene Grün hinein, gieße so viel Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce gibt, nimm die geschnittenen Brieschen und Morcheln, den Saft einer halben Citrone und das nötige Salz dazu, lasse es aufkochen und dann erkalten. Lege den Buttermteig nun in die Form, das abgekühlte Ragout darüber, lege den Deckel vom Pastetenteig darüber, schneide eine Oeffnung hinein, bestreiche ihn mit Ei und läßt die Pastete backen.

1026. Eine Schüsselpastete.

Schneide $1\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch vom Schlegel, 1 Kilo Schweinefleisch vom Ramme zu fingerdicken Stückchen, streue Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gestoßene Nelken darüber und lasse es über Nacht stehen. Den folgenden Tag setze es in einen irdenen Topf, streue fein geschnittene Schalotten oder Sardellen dazwischen, träufle den Saft einer Citrone darüber, lege 2 Kalbsfüße darauf, gieße 2 Gläser Wein daran, bedecke die Schüssel zuerst mit dickem weißem Papier, dann mit dem Deckel, den man sogleich mit Teig zuklebt, und setze es 2 Stunden lang in einen gelind warmen Ofen, lasse es wiederum über Nacht stehen, nimm dann den Teig, sowie die Kalbsfüße weg und stürze die Pastete auf eine Platte, die man schön verziert.

1027. Fleischpastete.

Beize 2 Kilo Lummel 8 Tage in Essig, desgl. $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch vom Schinken 2 Tage. Spicke den Lummel mit Speckstreifen und trockne ihn gut ab, hacke sodann 375 Gr. Kalbfleisch vom Schlegel, 375 Gr. Schweinefleisch, 125 Gr. Speck, 125 Gr. entgrätete Sardellen, 125 Gr. Kapern, eine Hand voll Schalotten oder Zwiebeln recht fein, würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, füge 2 Eßlöffel voll Weinessig und 4 Eßlöffel Wein bei und vermenge dies gut. Dann belegt man die Form mit dem fingerdick ausgewellten Teige, streicht eine Lage Fülle darüber, legt auf diese das in Stücke geschnittene Lummel- und Schweinefleisch, streut Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazwischen und fährt so fort, bis alles aufgebraucht ist. Schlage den Teigdeckel darüber, mache in der Mitte vom Deckel ein Loch, stecke eine gerollte Spielkarte hinein damit der Dunst entweichen kann, bestreiche die Pastete mit Eigelb und backe sie am Besten beim Bäcker.

1028. Fleischpastete.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsmilch oder Hirn und Milch, 125 Gr. Speck und 125 Gr. Schweinefleisch, werden gut verhackt, 6 Eigelb, einige geschnittene Zwiebeln, Petersilie, das Abgeriebene einer Citrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Weckmehl darunter gemischt, in den Teig eingefüllt, gebräunt und gebacken.

1029. Hasenpastete.

Nimm den Ziemer eines schönen, jungen Hasen und löse das Fleisch zu beiden Seiten ab, lege das dicke Ende an das dünne Ende des andern Teiles und spicke beide Teile oben und unten mit Speck zusammen, nimm dann zur Fülle das rein gelöste Fleisch der Schlegel, Läufer, die Leber und die Nierchen, hacke dies recht fein und mische $\frac{1}{2}$ Kilo frischen, feingeschnittenen Speck, $\frac{1}{4}$ Kilo in Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot ohne Kruste; dies wird mit Sardellen, Kapern und Schalotten feingehackt und 2 Eier, Pfeffer, Salz und Muskatnuß darunter gegeben. Belege dann die Form mit bestrichenem, weißem Papier, darauf thue den Butterteig, belege alsdann den Boden mit der Fülle, gib das Hasenfleisch darüber, darauf kommt wieder die Fülle, schlage den Teig fest zu, bräune ihn mit Ei, mache ein Loch in die Mitte, damit der Dunst entweichen kann, hacke die Pastete 2 Stunden lang und schneide sie, erkaltet, in schöne Scheiben. Auf gleiche Weise bereitet man die Jagdpastete, nur nimmt man in den Teig Rahm und Ei.

1030. Hasenpastete ungebaken.

Brate einen schönen, jungen Hasen wohl gespickt in Butter recht saftig, aber nur halbweich und schneide ihn, ist er erkaltet, in fingerdicke, schiefe Scheibchen, nimm sodann $\frac{1}{2}$ Kilo gebratenes Kalbfleisch, das Fleisch der Hasenschlegel, 2 in Butter gedämpfte, fein geschnittene Zwiebeln, 8 gepuzte Sardellen, Kapern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, sowie etwas Citronensaft; koche sodann 60 Gr. Trüffeln in Rotwein ab, hacke den äußern Rand derselben mit Butter unter die Sardellenfülle, vermische alles wohl zusammen und lege von dieser Fülle 2 Finger hoch auf den vorher in der Form gebackenen Teig, drücke sie möglichst fest ein, lege darüber von den Hasenfleischstücken und Trüffelscheibchen dicht aneinander, sowie einige abgekochte Klößchen und Krebschwänzchen, drücke alles fest ein und stelle die Pastete bis zum Gebrauche kalt.

1031. Kalte Schinkenpastete.

Lege den Butterteig, wie bekannt, in die Form, gib in die Mitte, damit diese ausgefüllt ist, Bällchen von frischem, weißem Papier, decke den Teigdeckel darüber und lasse es schön gelb backen; inzwischen

verhacke ein schönes, großes Stück Schinken, 125 Gr. Speck, 150 Gr. gebratenes Nierenfleisch, Petersilie, Sardellen, Kapern, gedünstete Morcheln und einige Trüffel, vermenge dies mit 2 Eiern, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und einem Gläschen Wein, sowie 2 eingeweichten und ausgedrückten Milchbrötchen, gib diese Fülle, mit Klößchen vermischt, in die Pastete, lasse dies in dem Backofen noch kurze Zeit anziehen und trage die Pastete kalt auf.

1032. Pastete von Hammelrippen.

1 Kilo frische Hammelrippen klopft man, schabt das Fleisch ab und formt daraus wieder Rippchen, zerläßt dann in einer Pfanne ein Stück Butter, kehrt die Rippen in Weckmehl um, legt sie in die Pfanne, streut Salz, Pfeffer und eine Prise Nelken darüber, läßt sie auf beiden Seiten gelb werden, gibt klein geschnittene Zwiebeln, etwas Knoblauch und Zitronenschale dazu, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran und läßt die Rippen halb weich werden. Hierauf setzt man eine Pastete von Butterteig auf, legt die erkalteten Rippen hinein, deckt den ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Pastete im Backofen gelb. Vor dem Auftragen wird der Deckel aufgehoben und die zurückgebliebene Sauce heiß über die Hammelrippen gegossen.

1033. Junge Hühnerpastete.

Nimm für 4—5 Personen 2 junge Hühner, putze sie sauber, schneide jedes in 4 Teile, biege die Schlegel und Flügel auf und lasse sie in 160 Gr. frischer Butter in einer Kasserolle dämpfen. Hacke sodann 4 Sardellen, ein Stückchen frischen Speck, ein paar Zitronenrädchen und einige Schalotten ganz fein zusammen und dämpfe dies mit den Hühnern, mache von $\frac{1}{2}$ Kilo gehacktem Kalbfleisch oder von Bratwurstfülle kleine Klößchen, siede sie in Fleischbrühe, gib sie zu den Hühnern, streue einen Eßlöffel voll Weckmehl darüber, gieße noch etwas Fleischbrühe zu, lasse es kochen und würze mit Salz und Muskatnuß, nimm es vom Herde und lasse es erkalten. Sodann belegt man die Form mit Butterteig, läßt diesen kurze Zeit backen, füllt die Hühner ein, macht ein Gitter von dem Reste des Butterteiges darauf, bestreicht dieses mit Eigelb und bäckt die Pastete vollends fertig.

1034. Hühnerpastete anderer Art.

Sind die jungen Hühner gepuzt, blanchiert und in 4 Teile geschnitten, zerläßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter, legt die Hühner mit Salz bestreut hinein, gibt Nelken, Muskatnuß, geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt dazu, gießt Fleischbrühe bei, deckt den Deckel darauf und läßt die Hühner dämpfen, sind sie halb fertig, legt man sie auf eine Platte und läßt sie erkalten. Nun bereitet man eine Fülle von $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch, etwas Speck

und 60 Gr. Nierenfett, schneidet dies zusammen mit einer kleinen Zwiebel in kleine Stücker, dämpft es in einer Kasserolle und stellt es kalt; dann hackt man 60 Gr. Kapern mit einem in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrötchen, gibt es unter das Fleisch, vermischt alles in einer Schüssel mit 4—5 Eigelb, Salz, Pfeffer, und Muskatnuß, bestreicht eine Porzellanschüssel oder Stein- gutplatte mit Butter, breitet die Hälfte von der Fülle darauf aus, legt auf diese die jungen Hühner, streicht die übrige Fülle zu einer schönen Erhöhung darüber, legt von feinem Butterteig einen Deckel über die Schüssel, schneidet die Pastete neben aus, macht oben eine kleine Oeffnung, bestreicht den Deckel mit Eigelb und bäckt ihn im heißen Backofen gelb. Bevor man die Pastete anrichtet, macht man die Sauce der Hühner nochmals heiß, verrührt sie mit Eigelb, Rahm und etwas Citronensaft, gießt sie durch die Oeffnung im Deckel in das Innere der Pastete und trägt sie warm auf.

1035. Kalbshirnpastete.

Von einem feinen Butterteig wird eine Pastete aufgesetzt und, wie schon mehrmals angegeben, leer gebacken; dann zieht man von 2 gewässerten Kalbshirnen das Häutige ab und gießt siedendes Wasser darüber; schneidet indessen Petersilie, Schalotten und etwas Citronenschale ganz fein und dämpft dieses in 75—90 Gr. Butter, einem Kochlöffel voll Mehl und einigen Morcheln, gießt Fleischbrühe daran, gibt Citronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu, legt das geschnittene Hirn hinein und läßt es langsam dämpfen, nimmt es heraus, legt es in die Pastete, verquirlt die Sauce mit Eigelb, Rahm, Citronensaft und Kapern, gießt sie über das in die Pastete eingelegte Hirn und trägt sie recht warm auf.

1036. Kalbszungenpastete.

Für 6 Personen berechnet, siede 3—4 Kalbszungen in Wasser mit Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und etwas Estragon weich, ziehe ihnen die Haut ab und schneide sie in kleine Scheibchen. Hier- auf hacke 30 Gr. Kapern, 2 ausgegrätete Sardellen, ein wenig Petersilie und einige Schalotten recht fein zusammen, röste einen kleinen Kochlöffel Mehl in Butter hellgelb, dämpfe das Gehackte darin, nimm die geschnittene Zunge dazu, gieße gute Fleischbrühe darüber, füge noch den Saft einer halben Citrone und Muskatnuß zu, und lasse es eine Zeit lang kochen, lege es dann in die inzwischen gebackene Butter- teigpastete, setze den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei, bade die Pastete noch kurze Zeit und trage sie warm auf.

1037. Nudelpastete.

Bereite einige schöne Nudeln vor, lasse sie trocknen und

schneide sie fein. Hacke hierauf 250 Gr. abgekochten Schinken mit etwas Petersilie, Kapern und 2 Sardellen fein, vermische das Gehackte mit den Nudeln, gib $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 60 Gr. geriebenen Parmesankäse und fülle dies in die mit Buttermehl belegte Pastetenform, schlage den Teig zu, bräune und backe die Pastete im gut geheizten Backofen schön gelb.

1038. Maffaronipastete.

Nachdem die Maffaroni abgeseiht und abgelaufen sind, bereitet man diese Pastete wie die Nudelpastete.

1039. Maffaronipastete mit Hecht.

Nachdem man 250 Gr. Maffaroni in Salzwasser weich gekocht hat, läßt man sie abrinnen, brätet sodann einen Hecht im Gewichte von 1 Kilo, löst das Fleisch von den Gräten, dämpft es, klein geschnitten, mit den Maffaroni in Butter, streut etwas Pfeffer darüber, läßt es nochmals kurz aufkochen, dann erkalten, mengt 125 Gr. geriebenen Käse darunter, füllt das Ganze in die mit Buttermehl ausgelegte Form, bräunt den Deckel mit Eigelb und bäckt die Pastete im gut geheizten Backofen.

1040. Gansleberpastete.

(Vielfach erprobtes Straßburger Originalrezept.)

Schneide 6 große Ganslebern in Hälften und zwar da, wo die Leber zusammengewachsen ist, schneide das Gelbliche, wo die Galle geflossen, ab, und wasche die Leber in Milch aus. Nimm nun 8 der größten und schönsten dieser Hälften und spicke sie mit geschälten und kleinfingerdick geschnittenen Trüffeln; die übrigen 4 Teile der Lebern schneide und hacke mit 1 Kilo frischem Speck recht fein. Würze nun die gehackten Gansleberteile und den Speck mit einem Eßlöffel voll fein gehackten Schalotten, einem Eßlöffel voll Champignons, ebensoviel fein geschnittenen Trüffeln und Kapern, einigen gut gewaschenen und gehackten Sardellen, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, vermische das Ganze wohl und treibe es durch ein Sieb. Bestreiche sodann eine passende Pastetenterrine dick mit Butter, lege eine Lage Fülle hinein, hierauf Gansleberstücke, die man mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, darauf wieder Fülle und wieder Gansleberstücke, bis die Terrine angefüllt ist. Ueber das Ganze legt man nun $\frac{1}{2}$ Kilo frische, mit Salz und weißem Pfeffer verknetete Butter und eine runde Platte frischen Speck, setzt den Deckel darauf, verklebt den Rand mit Papier, stellt die Terrine in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, das bis zur halben Höhe der Terrine geht, und damit in den Backofen, läßt es kurz dämpfen, nimmt sie dann aus der Kasserolle und läßt sie noch 1 Stunde langsam backen. Am Tage nach dem Backen nimmt man den Speck ab, übergießt die Pastete

mit gefläarter Butter, deckt, wenn diese erkaltet ist, weißes Papier darüber und verklebt den Deckel mit Staniol; sie hält sich auf diese Weise lange Zeit.

1041. Gansleberpastete anderer Art.

Belege eine Form gut mit Butterteig, hact hierauf Schweinebraten, Nierenfett und rohen Speck recht fein und forge, daß das Gehackte zusammen $\frac{3}{4}$ Kilo gibt; wiege sodann 50 Gr. gereinigte Sardellen, 25 Gr. Kapern, das Fleisch und die Schale einer Citrone, sowie 2 Zwiebeln recht fein und dämpfe das Ganze mit dem Gehackten in Butter gelb, nimm es vom Feuer und vermenge es mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem, dickem Rahm, 2 Gläsern Wein, 1 Glas, Essig und 1 Glas Fleischbrühe, würze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gib noch eine Hand voll geriebenes Schwarzbrot darunter. Bestreiche nun den Boden der belegten Pastetenform mit dieser Fülle, lege die in Scheiben geschnittene mit weißem Pfeffer und Salz eingeriebene rohe Gansleber darauf, schneide Butterstückchen darüber, lege den Deckel des Teiges darüber, bräune und backe die Pastete schön hellbraun.

1042. Salmpastete.

Man schneidet aus einem großen Stück frischem Salm so viel Stückchen, als es Personen sind, wäscht diese und trocknet sie wieder gut ab, bestreut sie mit Salz und läßt sie 1 Stunde stehen, macht hierauf 1 Glas Essig siedend und gießt ihn darüber; nun kocht man in einer Kasserolle halb Wein und halb Essig mit Gewürz und Kräutern auf, legt die Salmstücke einige Minuten hinein, schäumt sie wieder heraus und stellt sie kalt. Sodann belegt man die Form mit dem zubereiteten Butterteig, hact 60 Gr. gereinigte Sardellen, 30 Gr. Kapern eine halbe mit Mark und Schale fein geschnittene Citrone, streut von diesem nebst etwas Muskatnuß darüber, legt eine Lage Salmstückchen darauf, bestreut diese wieder mit dem Reste des Gehackten sowie einigen Butterstückchen, schlägt den Teigdeckel darauf, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Pastete schön gelb. Ist die Pastete fertig, so bereitet man eine gute Sardellenauce, verdünnt diese mit der Salmjud, gibt sie in die Pastete und trägt sie sogleich auf.

1043. Kalte Rebhühner- oder auch Schnepfenpastete.

3 Rebhühner oder Schnepfen werden wie zum Braten vorbereitet. Bereite sodann eine Fülle von 1 Kilo gehacktem Kalbsbraten, 250 Gr. gehacktem Speck, ebensoviel Kalbsleber, 60 Gr. Kapern, 60 Gr. Sardellen, einer fein gewiegten Zwiebel, etwas Knoblauch, 2 kleinen Citronen, Basilikum, Estragon und Thymian, vermenge das Ganze in einer Schüssel mit 250 Gr. fein gesiebttem Weckmehl, 3 Eßlöffeln voll Essig, 1 Eßlöffel voll Rahm, etwas Citronensaft und würze mit Salz

und Muskatnuß. Belege hierauf die Form mit dünnem, gutem Pastenteig, gib die Hälfte der Fülle auf den Teig, lege die Rebhühner oder Schnepfen dicht neben einander darauf und bestreiche diese wieder mit der andern Hälfte der Fülle, decke den Teigdeckel darüber, bestreiche ihn mit Ei, laß in der Mitte des Deckels eine Oeffnung und backe die Pastete bei rascher Hitze. Man schneidet dieselbe kalt auf.

1044. Wildschweinpastete.

Ein schönes Stück Wildschwein wird gebrannt, gut gewaschen und mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben. Hacke hierauf ein zartes Stückchen Wildschwein mit einer Kalbsleber, Zwiebeln, einem Eßlöffel voll Kapern und Citronenschale fein und vermenge das Gehackte mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Citronensaft und etwas Essig, brate es halb gar und lasse es wieder erkalten. Belege sodann die Form mit einem guten, fingerdick ausgewellten Pastenteig, gib die Hälfte der Fülle mit Speckscheibchen auf den Boden der Form, das Wildschweinstück mit der übrigen Fülle bestrichen und mit Speckscheiben belegt darüber, thue den Teigdeckel darauf, mache eine Oeffnung in denselben und beende die Pastete wie gewöhnlich. Sie wird kalt aufgeschnitten.

Kleine Pasteten.

1045. Fastenpastetchen.

Rühre 175 Gr. frische Butter zu Schaum, gib nach und nach 3 ganze Eier, 4 Eierdotter, $\frac{1}{4}$ Liter dicken süßen Rahm und zuletzt noch 175 Gr. feines Mehl, etwas Salz, Muskatnuß und abgeriebene Citronenschalen hinzu, bestreiche sodann kleine Förmchen gut mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, fülle die Masse halbvoll ein und backe sie im Backofen bei ziemlicher Hitze gelb, stürze und trage sie recht heiß auf.

1046. Butterpastetchen.

250 Gr. frische Butter rühre recht schaumig, gib 3 Löffel voll Mehl und 3 Löffel süßen Rahm, 7 Eigelb, etwas Salz und zuletzt den steifen Schnee der 7 Eiweiß darunter, streiche die Förmchen mit Butter aus, fülle diese nicht ganz voll und backe die Pastetchen langsam hochgelb.

1047. Kleine Pastetchen mit Fleischfülle.

Bereite einen guten Buttermehl, lege die Förmchen damit aus, bräune und backe sie hochgelb und lasse sie etwas abkühlen. Mittlerweile kochte man eine Kalbsmilch, 2 Rindszungen und 2 Schweinszungen ab und schneide, wenn dies erkaltet ist, dieselben in kleine Würfel, die man sodann in einer weißen oder braunen pikanten