

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Kleine Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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 koche 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

Sauce mit Trüffeln, Champignons, etwas Essig, Wein oder Madeira nochmals aufkocht, mit Ei und Rahm abzieht und heiß in die Pastetchen füllt.

1048. Pastetchen von Brieschen oder Kalbsmilchen.

Lege die Förmchen mit Butterteig aus; mache sodann ein Ragout von einem Eßlöffel voll mit Butter gelb gedämpftem Mehl, gib aufgewellte, abgehäutete und klein geschnittene Brieschen, Fleischbrühe, Citronenschale und Saft, sowie Salz und Muskatnuß hinzu und lasse dies kurze Zeit kochen, ziehe sie mit Eigelb ab und gib sie sodann in die gebräunt gebackenen Pastetchen und hierauf rasch zu Tisch.

1049. Leberpastetchen.

Hacke 250 Gr. Kalbsleber mit Zwiebeln, Petersilie, Citronenschale und Majoran recht fein, dämpfe es in 60 Gr. Butter, nimm 2 eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen nebst 2 Eigelb, 2 ganzen Eiern, dem Saft einer Citrone, Salz und Muskatnuß dazu, lege die Förmchen mit Butterteig aus, fülle die Leberfülle ein, überspanne die Förmchen mit Teig, bräune und backe sie rasch.

1050. Pastetchen mit gehacktem Fleisch.

Hat man Ueberreste von Kalbs- oder Schweinebraten, so hackt man sie fein, dünstet sie in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Citronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde lang, gießt etwas Fleischbrühe zu und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Lasse nun die Fülle erkalten, bestreiche die Pastetenförmchen mit Butter, lege sie mit Blätterteig aus, fülle das Fleisch hinein, spanne einen Blätterteigdeckel darüber, brich ihn ringsum ab, bestreiche die Pastetchen vor dem Backen mit Ei und trage sie warm auf.

1051. Fleischpastetchen.

Bereite einen guten Butterteig, welle ihn einen starken Messerrücken dick aus, stich mit einem $\frac{1}{4}$ Liter-Glas die Rundung, und aus der Hälfte dieser Plättchen wiederum mit einer kleineren Form, in der Größe eines Markstücks, die Mitte aus; die ganz bleibenden Plättchen bilden den Boden und die ausgestochenen den Rand der Pastetchen. Den zurückgebliebenen Teig welle wiederum aus und stich Plättchen davon, bis der Teig ganz aufgebraucht ist. Setze hierauf die Böden der Pastetchen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreiche den Rand der Böden mit verquirktem Ei, lege die ausgestochenen Plättchen darauf, bestreiche auch diese mit Ei und backe sie in rascher Hitze schön gelb. Unterdessen bereitet man eine Fülle aus fein gehackten Ueberresten von Braten, Zwiebeln, Petersilie, Sardellen, Kapern, Morcheln und Citronenschale, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, dämpft

es kurze Zeit in Butter, gibt etwas sauren Rahm, Citronensaft, Wein und verquirktes Ei zu, füllt es in die Pastetchen ein und trägt sie recht warm auf.

1052. Kalbshirnpastetchen.

Wasche das Kalbshirn recht rein, nimm das obere Häutchen ab, lasse es mit Salz, Muskatnuß und Citronensaft in einem Stückchen Butter dämpfen, und wieder erkalten. Alsdann belege man die Förmchen mit Butterteig, fülle in jedes der Förmchen von der Hirnmasse, streue Weckmehl darüber, setze das Deckelchen auf, bräune dieses, backe die Pastetchen und gib sie recht warm zu Tisch.

1053. Fülle-Pastetchen.

Schneide $\frac{1}{2}$ Kilo rohes Kalbfleisch in kleine Stückchen, mache das Häutige davon ab, nimm 60 Gr. frischen Speck, etwas Citronenschale und 2 Schalotten dazu und hacke alles recht fein, weiche hierauf ein abgeriebenes Milchbrötchen in süße Milch ein, drücke es wieder fest aus, verarbeite es in einer Schüssel mit 2—3 Eigelb, 2 Eßlöffeln voll Rahm, Salz Pfeffer, und Muskatnuß. Nun sticht man von ausgewelltem Butterteig runde Plättchen, bestreicht den Rand derselben mit verquirktem Ei, sticht ähnliche Plättchen und solche in der Mitte mit einem Fingerhut aus, legt sie über die Fülle, bestreicht sie ebenfalls mit verquirktem Ei und bäckt sie im Ofen gelb.

1054. Kleine französische Pastetchen.

Eine Hand voll feines Mehl, 1 ganzes Ei, 60 Gr. Butter, Salz und etwas lauwarmes Wasser verarbeitet man zu einem festen Teig, knetet ihn auf dem mit Mehl bestreuten Brett so lange, bis er nicht mehr anhängt und wellt ihn wie Papier so dünn aus. Nun zerläßt man 60 Gr. Butter mit 30 Gr. Provencervöl, bestreicht den ganzen Teig damit, rollt ihn wie eine große Wurst zusammen und legt ihn über Nacht in den Keller. Am nächsten Tag schneidet man runde Plättchen in der Größe eines $\frac{1}{4}$ Liter-Glases und in der Dicke eines Thalers, bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Plättchen darauf, füllt eine weiße Kalbfleisch- oder Geflügelfülle ein, legt oben darauf wieder ein Plättchen, bestreicht den Rand mit verquirktem Ei, drückt ihn rundum fest und bäckt die Pastetchen, ohne sie zu bestreichen, in rascher Hitze gelb.

1055. Kleine Pastetchen ohne Fleisch.

Man rührt 125 Gr. frische Butter schaumig, schlägt 2 ganze Eier und 3 Eigelb hinein, gießt $\frac{1}{4}$ Liter dicken, süßen Rahm dazu, vermennt dies mit 120 Gr. feinem Mehl, Salz und Muskatnuß,

bestreicht die Förmchen mit Butter, streut sie mit Weckmehl aus, füllt sie mit der Masse halb voll und bäckt die Pastetchen im Backofen schön gelb. Eine gute Beilage zu Blumenkohl.

1056. Polnische Pastetchen.

Häute $\frac{3}{4}$ Kilo Lendenbraten, schneide ihn mit 250 Gr. fettem rohen Schinken kleinwürflig, gib dies mit kleingeschnittenen Schalotten, Petersilie, ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 60 Gr. Butter in eine Kasserolle, dämpfe es $\frac{1}{4}$ Stunde und laß es wieder erkalten. Nun wiegt oder hackt man es recht fein, gibt $\frac{1}{4}$ Liter gute Bratenjus, den Saft einer halben Citrone dazu und verrührt die ganze Masse sodann recht glatt; wellt hierauf einen guten Hefenpasteteiteig 2 Messerrücken dick aus, sricht ihn mit $\frac{1}{8}$ Liter-Glas zu runden Plättchen, gibt von der Fülle in der Größe einer Nuß darauf, ein ausgestochenes Plättchen darüber, drückt den Rand fest an, legt die gefüllten Pastetchen auf eine mit Mehl stark bestreute Serviette, läßt sie langsam gehen und bäckt sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

1057. Sardellenpastetchen.

Dämpfe in 60 Gr. frischer Butter einen Eßlöffel voll Mehl und rühre es mit süßem Rahm zu einer seimigen Sauce, gib 125 Gr. fein gehackte Sardellen, 2 feingehackte Zwiebeln, Citronenschale, etwas geriebenen Zwieback und 2 Eigelb hinzu, lasse es noch kurz aufkochen, fülle die Masse in mit Butterteig ausgelegte Förmchen, decke die Teigdeckelchen darüber und backe die Pastetchen schön gelb.

1058. Krammetsvögelpastetchen nach französischer Art.

Schneide gezupfte Krammetsvögel- oder sonstige kleine Vögel am Rücken der Länge nach auf, nimm das Innere und alle Knochen heraus und teile sie in Hälften; hacke hierauf Herz, Leber und Nieren mit etwas frischem Speck fein, vermische dies mit in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen, gibt etwas Zus, Salz, Pfeffer, eine Prise Nelken, Wachholderbeeren und Muskatnuß zu und verarbeite das Ganze mit Eigelb zu einer Fülle; welle nun einen Butterteig fingerdick aus, schneide ihn in Stückchen, bestreiche jede Vogelhälfte mit Fülle, gib sie in die Butterteigstückchen, forme jedes zu einem spitz zulaufenden Pastetchen, lege sie auf ein bestrichenes Backblech, backe sie im Backofen dunkelgelb und trage sie kalt oder auch warm auf. Zu Landpartien sehr zu empfehlen.

1059. Gansleberpastetchen.

Bereite einen guten Blätter- oder Butterteig vor, lasse ihn über Nacht ruhen, welle ihn den folgenden Tag kleinfingerdick aus und

drücke mit einem $\frac{1}{4}$ Liter-Glas runde Plättchen davon; häutele nun schöne Ganslebern gut ab, teile sie in 4 Teile, spicke diese mit feingeschnittenen Trüffeln, streue feines Salz, Pfeffer und Muskatnuß darüber und beträufle sie mit etwas Citronensaft; man legt diese dann auf die eine Hälfte der Plättchen, die andere Hälfte sticht man mit einem neuen Fingerhut nochmals in der Mitte aus, bestreicht den Rand der untern Plättchen mit verquirktem Ei, setzt ein ausgestochenes Plättchen darüber, drückt sie am Rande fest, bestreicht das obere Plättchen noch mit Ei und bäckt die Pastetchen bei mäßiger Hitze gelb.

1060. Gansleber-Pastetchen auf Straßburger Art.

Stich schöne Plättchen wie eben angegeben aus, hacke nun einige kleine Ganslebern mit entgräteten Sardellen, Kapern, Morcheln, Trüffeln und Citronenschale fein, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, feuchte das Ganze mit einem Glas Madeira an, treibe es durch ein Haarsieb, setze von der Masse auf die Plättchen und beende sie, wie oben angegeben.

1061. Krebspastetchen.

Belege kleine Pastetenförmchen mit ausgeschnittenem Butterteig und bereite ein Ragout von gekochten Kalbsbrieschen, Hirn- und Krebschwänzchen wie folgt: 15—20 Krebse werden abgekocht, das Fleisch wird aus dem Schalenwerk genommen, dieses mit Butter fein gestoßen und in etwas Fleischbrühe gekocht, sodann die Krebsbutter abgehoben und mit gedämpften und feingeschnittenen Trüffeln und Morcheln vermenget. Rüste hierauf Butter und Mehl gelb, schneide das Krebsfleisch, Kalbsbrieschen und Hirn fein, gib es mit den geschnittenen Trüffeln, Morcheln, Petersilie und Muskatnuß zu und fülle mit Krebsbrühe etwas auf. Hat dieses noch kurz gekocht und ist es wieder erkaltet, füllt man die Pastetchen damit an, setzt einen Teigdeckel mit einer Oeffnung darüber, verquirt 1 Ei mit etwas Krebsbutter, bestreicht die Pastetchen damit und bäckt sie im Ofen gelb.

1062. Fischpastetchen.

Man sticht aus einem messerrückendick ausgewellten Butterteig kleine Plättchen, welche fingerbreit größer sind, als die Vertiefung einer Eierpfanne, bestreicht jede Vertiefung leicht mit Butter, legt in die Mitte trockne Bohnen, bäckt die Pastetchen lichtbraun und füllt sie, nachdem die Bohnen ausgeschüttet wurden, mit folgendem Ragout: schneide gekochte und entgrätete Fischreste recht fein, gib sie mit einigen Eßlöffeln weißer mit etwas Sardellenbutter vermischter Sauce in eine Kasserolle, lasse sie heiß werden und fülle sie in die warm gestellten Pastetchen.