

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Verschiedene Arten von Teigen zu verfertigen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

benen Schale einer Citrone, etwas Zimmt und Macieblüthe. Einen Unrichtelöffel voll dicken weißen Hefens und halb so viel Rahm rührt man lauwarm zuletzt darunter, schlägt es gut durch einander, thut die Masse in eine mit Butter bestrichene Form nur halb voll, läßt ihn in gelinder Wärme aufgehen, bäckt ihn in einer Stunde gahr und bestreuet ihn nachher dick mit Zucker.

Verschiedene Arten von Teigen zu verfertigen.

1. Angebrannter Teig für harte Pasteten.

Nach der Größe der zu machenden Pastete nimmt man 6 oder 8 Pfd. ordinaires Weizenmehl auf den Backtisch, macht in der Mitte ein Loch, thut in dasselbe $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, macht mit kochendem Wasser einen steifen Teig davon, knetet ihn mit aller Gewalt so lange, bis er die Steife hat, daß er beim Dressiren aufrecht stehen bleibt, damit man ihm jede beliebige Form geben kann.

2. Butter- oder Blätterteig.

Man nimmt ein Pfd. feines Mehl auf den Backtisch, macht in der Mitte ein Loch, schlägt zwei ganze Eier hinein, pflückt etwas Butter unter das Mehl und gibt so viel kaltes Wasser dazu, daß es ein eben nicht steifer Teig werde; daher man behutsam mit dem Wasser verfahren muß, weil sonst das richtige Verhältniß fehlen würde. Diesen Teig arbeitet man recht durch einander, daß er ganz zähe wird und sich hin und her ziehen läßt, und rollt ihn dann wie einen halben Finger dick aus. Ein Pfund gute Butter hat man ausgewaschen und in eine $\frac{1}{2}$ Finger dicke runde Scheibe formirt; diese legt man auf den Teig, schlägt denselben darüber, daß die Butter ganz damit bedeckt ist, rollt ihn egal in Form eines länglichen Vierecks einen Finger dick aus, schlägt ihn dann dreifach über einander, rollt ihn wieder eben so aus, schlägt ihn zum zweiten Mal dreifach über einander, rollt ihn wieder eben so aus, schlägt ihn zum dritten Mal nur zweifach über einander, bearbeitet ihn mit dem Backholz noch etwas länglich und verbraucht ihn nach Belieben. Soll der Teig zu einem Vol au Vent gebraucht werden, so schlägt man ihn dreimal dreifach über einander, und das vierte Mal zweifach; denn diese Art von Pastete muß höher steigen als eine andere,

weswegen sie auch den Namen davon hat. Im Sommer muß man diesen Teig an einem sehr kühlen Orte, und hat man denselben nicht, lieber im Keller machen, sowie man ihn im harten Winter am besten in einem etwas geheizten Zimmer bearbeitet.

3. Mürber Teig.

Ein Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter und 8 Eibotter knetet man zusammen und macht einen Teig daraus, den man aus freier Hand zu dressiren hat. Diesen Teig gebraucht man zu den dressirten Pastetchen, den Pasteten von mürbem Teig, den man mit essen kann u. s. w.

4. Nudeln-Teig.

Ein Pfund Mehl wird mit 2 ganzen Eiern und 8 Dottern, nebst etwas Butter, zusammengeknetet, alsdann mit dem Backholze so dünn als möglich ausgetrieben, in schmale Streifen geschnitten und die Nudeln davon gefertigt.

5. Bierklare.

Man rührt ungefähr ein Pfund Mehl mit

einigen Löffeln Weiß- auch Braunbier klar, gibt einen Eßlöffel voll Hefen und zwei Eßlöffel voll Provencer-Öel, nebst etwas Salz, dazu, und verbraucht sie zu verschiedenen Speisen, z. B. zu den Hühnern à la Viennoise ic.

6. Eierklare.

Man nimmt eben so viel Mehl wie bei der vorhergehenden Klare, thut statt des Biers einige Löffel weißen Wein, nebst 4 Eidottern dazu, rührt es klar, doch nicht zu dünn, weil die Masse auf der Sache, welche man darin umwendet, sitzen bleiben und ganz davon bedeckt seyn muß, thut etwas gestoßenen Zucker dazu und verbraucht sie zu Speisen, die man mit Zucker glaciren will.

Compotes und Marmeladen.

1. Gebackene Aepfel en Compote.

15 Stück Vorstorfer Aepfel schält man und schneidet sie in der Mitte durch, rangirt sie in ein Casserol, thut eine halbe Flasche Franzwein, ganzen