

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

b. Pastetchen von Buttermteig.

**urn:nbn:de:bsz:31-60997**

schneidet dünne Scheiben davon, legt sie in die mit Schmeer ausgestrichenen Pastetenförmchen, thut das Hachée hinein, macht einen nämlichen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Schmeer und bäckt sie im Ofen. Diese Pastetchen haben ein sehr schönes Ansehn, wenn sie gebacken sind, weil sie die Gestalt einer aufgeblühten Rose in viele Blätter formiren.

## 2. Neue Spanische Pastetchen.

Der Teig wird eben so, wie bei den obigen, behandelt, nur kömmt anstatt eines Hachée von Schöpfensfleisch, eins von Rebhühnern hinein. Wenn die Deckel auf die Pastetchen gelegt sind, werden sie mit kleinen Ringeln von Buttermteig belegt und so gebacken.

## 2. Pastetchen von Buttermteig.

### 1. Pastetchen à la Bechamelle.

Der Buttermteig wird rund ausgestochen, in Förmchen gelegt, 1 Poularde gedünstet, das Fleisch von den Knochen gelöst, länglich geschnitten, Bechamelle (Sauce N<sup>o</sup> 6.) darauf geschlagen, ganz kurz

gekocht, in die Förmchen gefüllt, ein Deckel darauf gelegt, mit Eierstreich bestrichen und im Ofen gebacken.

## 2. Pastetchen à la Reine.

Etwas Mehl und Butter werden mit einer guten Bouillon und etwas Pfeffer kurz gekocht, ein Glas Wein dazu gethan, 1 bis 2 Pfd. Hecht abgekocht und klein gezupft, in das eingekochte Mehl gethan, mit 4 Eidottern legirt, etwas Citronensaft eingedrückt und offen in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

## 3. Pastetchen von Kustern.

Die Kustern läßt man in Wein einige Minuten anlaufen, legt sie auf ein Haarsieb und läßt sie ablaufen, pugt die Härte sauber davon ab, macht von 2 Pfd. Kalbfleisch und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Nierenstollen eine Farce, häck die Kusternhärte mit hinein, drückt Citronensaft dazu, legt in jedes Pastetchenförmchen etwas von der Farce, legt eine auch zwei Kustern darauf und läßt sie offen backen.

## 4. Baraquilles, deutsch: kleine Hütchen.

Von zwei Pfd. Barschen wird das Fleisch von

den Gräten getrennt, würflich geschnitten, mit abgekochtem Brechspargel und abpassirten Champignons in Krebsbutter kurz gedünstet, etwas Mehl eingestreuet, mit Sahne aufgeschlagen, eine in Milch eingeweichte Semmel dazu gethan, die ausgebrochenen Krebscheeren und Schwänze gleichfalls klein geschnitten und mit in das Ragoût gethan, dasselbe mit 6 Dottern dick legirt und in Buttermilch gebacken. Wenn man keinen Fisch zu diesen Pastetchen nehmen will, so kann man Kalbsmilche oder Hühnerbrüste dazu nehmen.

#### 5. Reiß-Becher.

Ein Pfund Reiß wird mit etwas Salz in Milch gekocht, 6 Kalbsmilche werden würflich geschnitten, in Butter gedünstet, mit etwas Mehl und Bouillon kurz gekocht, abgekochter Blumenkohl, der in ganz kleine Röschen gebrochen wird, dazu gethan, und mit etwas Krebsbutter legirt. Wenn der Reiß kalt ist, rührt man Krebsbutter und einige Eidotter hinein. Alsdann nimmt man blecherne Becher, die oben und unten offen sind, bestreicht solche inwendig mit Krebsbutter, streuet geriebene Semmel darüber, stellt sie auf ein Backblech, füllt den Reiß hinein, läßt in der Mitte eine Deffnung, thut das Ragoût nebst würflich geschnittenen Krebschwänzen

hinein, streicht es oben mit Reiß wieder zu und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde stehen. Beim Anrichten zieht man die blechernen Becher von oben hinweg und servirt die Reißbecher auf eine Schüssel.

#### 6. Pastetchen mit Ragoût von Aустern u. s. w.

Zwei Rindsgaume, vier Kalbämilche und zwei Kalbseuter werden, wenn Alles gut abgekocht ist, würflich geschnitten, mit einer kräftigen Essence aufgeschlagen, ganz kurz gekocht, 50 Stück Aустern, die einige Minuten in Wein und Citrone eingelaufen sind, dazu gethan, der Saß der Aустern mit hinzugesüßt und das Ragoût in die Pastetchen, die blind gebacken sind, beim Anrichten heiß eingefüllt.

### Mehl-Speisen.

#### 1. Dampfnudeln.

3 Pfd. Mehl werden in einem Casserol an einem warmen Ort gestellt,  $\frac{1}{2}$  Kanne lauwarme