

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

In Pastetenförmchen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

tes filet von jungen Hühnern und Trüffeln wird hineingefüllt, warm stehen gelassen und beim Anrichten kleine Deckel, von der Größe der Pastetchen, von Butterteig, die aber schon vorher gebacken seyn müssen, darauf gelegt.

An Fasttagen nimmt man anstatt des Fleisches jedesmal Fische von verschiedenen Arten zu dem Ragoût oder Hachée.

b) In Pastetenförmchen.

1. Pastetchen à l'Espagnole. Spanische Pastetchen.

Der mürbe Teig wird lang ausgetrieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmeer zerlassen und mit einem Pinsel der Teig bestrichen, dann ein eben so langes Stück Teig wieder darauf gelegt, bestrichen und damit viermal fortgefahren; alsdann der Teig zusammengerollt, in ein Tuch gebunden und kalt liegen lassen. Man thut am besten, wenn man den Teig den Abend zuvor macht, damit er steifer wird. Zwei Pfd. gedämpftes Schöpfenfleisch, wozu man $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindsmark nimmt, werden, wenn es kalt ist, klar gewiegt, mit einer starken Essence und klar gehackten Schalotten recht eingekocht und kalt werden lassen. Alsdann nimmt man den Teig aus dem Tuche,

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^o 6.) darauf geschlagen, ganz kurz