

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

a. Kalte Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

Pastetchen sehr gut zu Schwarzwurzeln, Blumenkohl und Spargeln.

Es gibt demnach große und kleine Pasteten, solche, die man warm, und andere, die man kalt zu Tische gibt.

Die warmen sind es hauptsächlich, die auf dem Familientisch verwendet werden.

I. Große Pasteten.

a. Kalte Pasteten.

Die kalten, wie z. B. Gänseleberpastete, die in Schüsseln (Terrinen) zubereitet werden und die monatelang aufbewahrt werden können, bezieht man am besten von Straßburg, wo eine große Gänseleberpastetenfabrikation herkömmlich ist. Und auch Wildpasteten sind in Delikatessehläden und bei Konditoren während der Wintermonate zu haben.

b. Warme Pasteten.

Wenn wir uns an die Zubereitung der warmen Pasteten begeben, müssen wir erst einen dazu passenden Blätter- oder Buttermteig herstellen, daraus ein Pastetenhaus bauen und es im Backofen backen. Ist das Pastetenhaus aufgegangen und gelb angebacken, nimmt man es heraus, hebt den Deckel mit einem scharfen Messer ab, füllt das vorher zubereitete Ragout hinein, legt den Deckel wieder darauf, verschließt die Risse mit Eigelb, schiebt die Pastete nochmals in den heißen Backofen und läßt sie noch eine schwache Stunde gut ausbacken. Aus dem Backofen muß sie auf den Tisch, denn sie muß warm gegessen werden.

255. Pastetenteig für Ragout I.

Einen sehr passenden guten Pastetenteig bereiten wir aus 500 g Mehl, 375 g guter frischer Butter, schwach $\frac{1}{2}$