

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

b. Warme 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 Delikatesse-läden 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  $\frac{1}{2}$

Teelöffel Salz, 1 ganzen Ei und etwa  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein. (Anstatt Wein kann man auch Wasser nehmen.) Mehl, Salz, Ei und Wein (Wasser) werden zu einem nicht zu weichen Nudelteig verarbeitet und daraus ein größerer Nudelkuchen ausgewallt. Die Butter wird in frischem Wasser gut ausgewaschen und alle Buttermilch herausgeknetet, dann abermals in frisches Wasser gelegt, damit sie recht steif wird; sollte das Wasser nicht kalt genug sein, dann legt man Eisstückchen hinein.

Den Nudelkuchen hat man inzwischen an einen kühlen Ort zum Ausruhen gelegt. Nun holt man ihn, legt ihn aufs Nudelbrett, schneidet die Butter in dünne Scheiben, belegt die eine Hälfte damit und die andere Hälfte schlägt man darüber. Jetzt fängt man an, den Teig mit dem Wallholz zu bearbeiten, und jedesmal, wenn man 2—3 mal mit dem Wallholz darübergegangen, wird er wieder zusammengeschlagen. Das wird 3—4 mal wiederholt. Dann wird der Teig etwa  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde kaltgestellt zum Ausruhen. Nach Ablauf dieser Zeit wiederholt man das Zusammenschlagen 2—3 mal, und der Teig ist fertig. Er wird in ein nicht zu dickes Viereck zusammengelegt, auf einen Porzellanteller gelegt und kaltgestellt. Der Blätterteig muß an kühlem Ort und tags zuvor zubereitet werden.

### 256. Pastetenteig für Ragout II.

Nach folgenden Angaben bereiten wir ebenfalls einen guten Blätterteig: 500 g Mehl, 500 g frische Butter, etwas Salz, 1 Ei, 1 Gläschen Rum, kaltes Wasser. Die Butter wird ausgewaschen, abgetrocknet und ihr eine länglich vieredrige Form gegeben. Sie wird kaltgestellt. 50 g von dieser Butter werden zurückbehalten und damit Mehl, Salz, Ei, Rum und Wasser zu einem festen Teig geknetet. Dieser muß mit der flachen Hand so lange bearbeitet werden, bis er klar ist und sich von den Fingern ablöst. Er wird jetzt

$\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  Stunde kaltgestellt. Nach Ablauf dieser Zeit wird er halbfingerdick ausgewallt zu einem größeren Kuchen. Die Butter wird abgetrocknet, in die Mitte gelegt und der Teig von vier Seiten darübergeschlagen.

Nun bearbeitet man ihn mit dem Wallholz auf beiden Seiten, schlägt ihn abermals zusammen und wallt ihn zu einem halbfingerdicken Kuchen aus, schlägt ihn wieder zusammen und stellt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde kalt. Dieses Verfahren wiederholt man 4mal und dann ist der Teig reif zum Gebrauch.

Ober:

Maße: 250 g Butter, 375 g Mehl und etwas Salz. Man nehme nußgroß Butter zum Mehl, mache mit frischem Wasser einen Teig davon und walle ihn aus. Dann wird die andere Butter in Stückchen daraufgelegt und das Ganze wie Blätterteig behandelt.

Ober:

Wir nehmen  $\frac{1}{2}$  kg Mehl,  $\frac{1}{4}$  kg Butter, etwas Salz, 1 Ei, 2 Eßlöffel sauren Rahm und soviel Wasser, daß es einen Teig wie Blätterteig gibt. Er wird ausgewallt und zusammengeschlagen wie Blätterteig.

### 257. Das Pastetenhaus für Ragout.

Zuerst wird ein Stück vom Blätterteig abgeschnitten, davon der Boden ausgewallt und zwar muß derselbe dicker sein als die Seitenwand, etwa 2—3 Messerrücken dick. Man wallt ihn aus nach der Größe der Pastetenform. Zu dieser nimmt man am besten eine Springform aus Blech mit hohem Rand. Nun belegt man den Boden der Form mit dem Teighoden. Ein zweites Stück Blätterteig schneidet man ab und wallt daraus den Deckel, der etwas größer als der Boden sein muß. Den Rest des Teiges verwendet man zum Rand. Er wird der Höhe der Form entsprechend ausgewallt und auf den Teighoden angedrückt.

In den leeren inneren Raum des Pastetenhauses legt man entweder eine feine Serviette in feines Papier eingewickelt oder eine Kugel aus feinen Papierschnitzeln zusammengeballt, legt den Teigdeckel darauf und verbindet ihn mit dem Rand.

Es werden 2 Eier verrührt (auch eines genügt), und damit wird der Teigdeckel bestrichen. Jetzt wird das Pastetenhaus in den heißen Backofen gestellt. Ist es schön aufgegangen und gelb angebacken, so nimmt man es heraus, löst den Deckel mit einem scharfen Messer vorsichtig ab, nimmt die Serviette oder die Papierkugel heraus und füllt den leeren Raum mit einem zuvor zubereiteten Ragout (Geflügel, Wild, Krebs), legt den abgenommenen Deckel wieder darauf, schließt die Ritze mit Eigelb und macht in der Mitte ein kleines Loch, in das man ein zusammengerolltes steifes Papier oder eine Karte steckt, damit durch diesen Schlot der Dampf abziehen kann.

Etwa eine schwache Stunde muß die Pastete nun in mäßiger Hitze backen. Man läßt sie, nachdem sie aus dem Ofen kommt, noch 10 Minuten in der Form ausdämpfen, dann nimmt man den Springrand ab und sucht die Pastete unverfehrt auf eine dazu passende Schüssel zu schieben.

### 258. Warme Pastete auf andere Art (für Ragout und Obst).

6 Eigelb, 100 g Butter,  $\frac{1}{4}$  l saurer Rahm, 6 Kochlöffel Mehl, etwas Salz werden zusammen gut gerührt und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß, den man inzwischen zubereitet, durchgemengt.

Eine Auflaufform wird dann mit Butter bestrichen, diese Masse hineingefüllt und in den heißen Backofen gestellt. Ist das Gebäck durchgebacken, so wird der Deckel davon abgenommen, das Innere von dem Gebäck mit einem Löffel herausgehoben, bis nur noch ein dünner Boden und dünne Wände in der Form sind. Die Höhlung wird mit irgend

einem Ragout oder Obst gefüllt, der Deckel wieder darauf gelegt und die Pastete nochmals kurze Zeit in den Ofen getan.

### 259. Gutzpastete für Ragout oder Früchte.

125 g Butter wird ganz weißgerührt, 4 Eigelb nach und nach dazugegeben, 63 g Mehl und schließlich  $\frac{1}{2}$  Trinkglas sauren Rahm oder Milch dazugetan. Diese Masse wird gut gerührt, in eine Auflaufform über eingemachte Hühner oder Tauben oder über Blumenkohl oder geschnittene Spargeln gegossen und im Ofen schön aufgezogen.

Ober:

Eingemachte Früchte werden in eine Auflaufform gelegt, die obige Masse darübergegossen und aufgezogen.

### 260. Schinkenspastete.

Zu dieser Pastete macht man einen Teig von etwa 500 g Mehl, 250 g Butter, 3 Eiern, ein wenig Salz und etwas Wasser und läßt ihn einige Stunden stehen.

Nun bereitet man ein Fleischfüllsel von 400 g rohem Kalbfleisch und 125 g gekochtem Schinken und wiegt das fein miteinander. Dann dünstet man 2 Löffel Mehl in einem Stück (etwa 50 g) Butter, gibt darein feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie und löscht das mit etwas Wasser ab.

Ist dieses Füllsel abgekühlt, so rührt man 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer, etwas Muskat und ein abgeriebenes, in Wasser eingeweichtes und darnach ausgedrücktes Brötchen und zuletzt das Fleisch hinzu und vermengt alles miteinander. Der Boden der Pastete wird mit diesem Füllsel bestrichen und darauf fertige schöne Stücke Kalbsbraten und Schinken gelegt, darauf abermals Füllsel, dann Kalbsbraten und Schinken u. s. f. Man braucht etwa 1 kg Kalbsbraten und 150 g gekochten Schinken zur inneren Ausfüllung der Pastete.

Es wird vom Teigrest ein zweiter Kuchen ausgewallt, über die Pastete gelegt und mit Eiweiß an den Rand festgeklebt.

Auch eine Öffnung in der Mitte des Deckels muß gemacht werden, in die man eine zusammengerollte Karte oder ein steifes Papier steckt, damit der Dampf abzieht. Diese Pastete muß nahezu 1 Stunde backen. Ist sie erkaltet, so kann man ein flüssiges Gelee durch einen Trichter in den Papierschlot der Pastete einlaufen lassen; das macht sich vorzüglich.

Erst am zweiten Tag, wenn alles steif ist, läßt sich diese Pastete anschneiden.

### 261. Pastete mit Früchten.

Man bereitet einen Teig von 500 g Mehl, 200 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eiern und 3 Eßlöffel süßem Rahm. Der Teig wird frühmorgens bereitet und einige Stunden kaltgestellt. Dann wälzt man einen Kuchen aus, etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick, bestreicht eine Porzellanform mit Butter und belegt sie mit dem Teig.

Man füllt die Form entweder mit kurze Zeit vorher gezuckerten Äpfeln, Rosinen und Mandeln oder mit Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren, die man ebenfalls vorher zuckert. Von den Teigresten macht man einen zweiten runden Kuchen, das gibt den Deckel.

Den Rand der Pastete bestreicht man mit Eiweiß und drückt den Deckel darauf. In die Mitte des Deckels macht man eine kleine Öffnung, in die man eine kleine zusammengerollte Karte steckt, damit durch diese wie durch einen Schlot der Dampf abziehen kann. Der Deckel wird mit Ei bestrichen und die Pastete 1 Stunde in nicht zu heißem Ofen gebacken.

## II. Kleine Pasteten.

### 262. Ein Teig für kleine Pasteten.

Man nehme 375 g feines Mehl, 375 g Butter, 4 Eßlöffel guten sauren Rahm, 3 Eier und etwas Salz. Das