

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

II. Kleine Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

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

alles wird mit dem Messer gehackt und muß ein glatter Teig werden. Er darf möglichst wenig mit den Händen verarbeitet werden, denn nur dann geht er im Backen schön auf. Aus dieser Masse kann man etwa 40 Pastetchen formen.

### 263. Kleine Fleischpasteten.

Von vorstehendem Blätterteig wälzt man ein kleines Stück stark  $\frac{1}{2}$  cm dick aus und sticht entweder mit einem Glas oder mit einem Blechring Plättchen aus (sie sollen etwa 6 bis 7 cm im Durchmesser sein). Den beim Ausstechen abfallenden Teig nimmt man leicht zusammen, legt ihn auf ein frisches Stück Teig und wälzt das zusammen aus, aber etwas dünner. Daraus werden abermals Platten ausgestochen, und zwar in gleicher Anzahl, wie die dickeren.

Die dünneren legt man auf ein Backblech, bestreicht den oberen Rand mit Wasser, legt irgend eine Fleischfülle in die Mitte, legt die dickeren als Deckel darauf, bestreicht sie oben mit Ei und läßt sie in gut heißem Ofen backen. Besonders anfangs muß der Ofen heiß sein, damit der Blätterteig schön aufgehen kann. Die Pastetchen müssen gut aufgehen.

#### Fülle I zu Fleischpastetchen.

275 g gehacktes Bratwurstfleisch, 10 ausgegrätete Sardellen, 4 Schalotten, 40 g Kapern, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Das alles zusammen wird fein gehackt, mit einem rohen Ei vermengt und in die Pastetchen gefüllt.

#### Fülle II zu Fleischpastetchen.

Allerlei Überreste von Braten hackt man fein mit Schalotten, Petersilie, Sardellen, Kapern, Morcheln, auch etwas Zitronenschale, gibt Salz und Pfeffer dazu und dämpft das kurze Zeit in frischer Butter. Darunter mengt man etwas Wein, sauren Rahm und gut verrührtes Ei und füllt damit die Pastetchen. Man gibt sie ebenfalls warm zu Tisch.

**264. Pastetenfülle von Brieslein.**

Um 15 Stück Pastetchen zu füllen, wird 1 Brieslein abgekocht und fein gewiegt, ein Stück Butter mit ein wenig Mehl und feingehackten Schalotten anziehen lassen, dann das Brieslein ein wenig mitgedämpft, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Zitronensaft, ein wenig Wein und saurer Rahm damit verrührt und aufgekocht, und zuletzt, wenn die Pfanne vom Feuer genommen ist, kommen Kapern dazu. Die Pastetenfülle wird erst kurz vor dem Gebrauch fertig gemacht und möglichst heiß in die gebackenen Butterteigpastetchen gefüllt. Diese werden sogleich zu Tisch gegeben.

**265. Kleine gerührte Pastetchen.**

Nicht ganz 125 g frische Butter rührt man glatt, 3 ganze Eier, 125 g feines Mehl, ein wenig Muskatnuß, ein wenig Salz, 1 Teelöffel Zucker, auch etwas mehr (aber ja nicht zuviel, weil sie zum Gemüse gegeben werden und nicht zu süß sein sollen), 2 Eßlöffel saurer Rahm: dies alles wird  $\frac{1}{2}$  Stunde tüchtig gerührt. Kleine Blechförmchen, wie man sie zu kleinen Biskuiten nimmt, werden mit Butter ausgestrichen und mit Reibebrot ausgestreut, halb mit der Masse gefüllt und in guter Hitze gebacken, etwa  $\frac{3}{4}$  Stunde.

Man stellt die Förmchen beim Einschieben in den Backofen auf ein vorher heißgemachtes Backblech, damit man sie alle gleichzeitig in und aus dem Ofen bringt.

Zu Schwarzwurzeln, Spargeln, Blumenkohl, selbst zu jungen Gelbrüben und Erbjen schmecken diese Pastetchen vorzüglich.

