Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

[Handschriftliche Notizen]

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

628: Käspastetchen: Fülle:

1007 2 Löffel voll Mehl $\frac{1}{4}$ Ltr Milch 70 gr frische Butter u. etwas Salz werden über dem Feuer zu einer cremeartigen Masse gerührt, vom Feuer genommen 3 Eigelb nacheinander u. 60 gr Parmesankäse, zuletzt der Schaum der Eiweiß hinzugefügt, in die Pastetchen gefüllt u. in 15–20 Min. gebacken.

Fülle genügt für circa 15 Pasteteden wozu man 300 gr Blätterteig braucht.

Milchlein Pastetchen:
1 Kalbsmilchlein von 450 gr
Kleßchen von 250 gr Kalbfleisch
1 Morchelein oder Salb.
für 20 Pastetchen

Andere Fülle 100 gr Schweinefleisch 100 gr Parmesan 2 ganze Eier
2 Löffel Kaffee etwas Salz —
In eine mit Milch angerührte Butterfarbe gibt man
1 Ei 2 Löffel geriebenen Käse, klein geschnittene Corned beef, auch Salzfleisch kann verwendet werden
2 Schibben Zitronenschale fein geschnitten u. ein wenig Kräuterpulver. Auch zu Schinken, Salat, Blumkohl, Rosenkohl
mit Kapuzinern vorzüglich füllen.