

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

IX. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

IX. Pasteten.

1. Butterpasteten.

Hiezu nimmt man 12 Loth Butter, 8 Eier, ein halbes Pfund Mehl, 6 Loth Zucker und einen Schoppen sauern Rahm. Die Butter gerührt, nach und nach die Eier und zuletzt der Schnee dazu gegeben.

2. Fülle zu den Pasteten.

4 Kalbsbriesle werden abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt; herausgenommen, geschält und in kleine Würfel geschnitten, Champignons auch geschnitten und in eine gute Buttersauce gethan, gibt noch Wein und Madeira dazu und füllt nun die Pasteten damit.

3. Gerührte Pasteten.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter rührt man schaumig, macht von 6 Eigelb, einem wenig Salz, 8 Eßlöffeln Mehl, mit süßem Rahm oder Milch vermenget, etwas Hefe einen Teig, wie Knöpfleteig und gibt ihn zu der gerührten Butter nebst dem Schnee von den 6 Eiweiß; läßt die Masse in der Form gut gehen, backt sie langsam, dann wird ein Deckel weggeschnitten, ausgehöhlt, mit Kalbsbriesle oder Hahnenragout eingefüllt und warm auf den Tisch gegeben. Das Ausgehöhlte schneidet man in kleine Würfel, welche eine gute Einlage für Fleischbrühe geben.

4. Pastetenteig zu Eisen.

4—6 Löffel Mehl werden mit 6 Löffeln Wein angerührt, macht sodann von etwas Salz, 2 Löffeln Olivenöl, 3 Eiern und kalter Milch einen Teig, gleich dem Dme-

letteteig. Alsdann wird Fett heiß gemacht, das Eisen hineingehoben, in den Teig getaucht und im Fette gebacken.

5. Teig zu Timbalpasteten.

Zu einer ziemlich großen Timbalpastete nimmt man ein Pfund Weizmehl auf das Radelbrett, gibt $\frac{3}{4}$ Pfund frische Butter dazu nebst etwas Salz, reibt die Butter mit dem Mehl gut durcheinander; dann ein Glas kaltes Wasser hinein und macht einen recht festen Teig. Dieser Teig darf sich nicht blättern, er muß aber gut geschafft werden und wird dann auf die Seite gelegt bis man ihn braucht.

Waffeln.

6. Eisenwaffeln.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, etwas Hefe, macht einen Vorteig wie zu Knöpfle, rührt ein halbes Pfund Butter schaumig, gibt 5 Eier $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und den Vorteig dazu, mengt ihn gut untereinander, läßt ihn aber nicht mehr gehen.

7. Zimtwaffeln.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt; hierauf macht man von 4 Eiern, einem halben Pfund Zucker, Zimmt (nach Belieben) und einem Pfund Mehl einen Teig gleich einem weichen Radelteig. Nun formt man nußgroße Kugeln, legt auf jedes Feld ein Stück; wenn das Eisen zum Backen heiß ist, backt man sie langsam gelb.

8. Waffeln.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schaumig, gibt $\frac{1}{8}$ Liter sauern Rahm, ein wenig Milch, Salz Zucker und 5 Eigelb dazu, sowie 160 Gramm Mehl, schlägt das Weiße der

Eier zu Schnee und gieße denselben leicht darunter. Nun bestreicht man das Waffeleisen mit Speck, schüttet von dem Teig hinein, backt die Waffeln hellgelb und bestreut sie mit Zucker.

Verschiedenes.

9. Buttergebäck.

Ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, 6 Eier, ein Stängchen Vanille, fein gerieben (oder für 30 Pfennig Vanillezucker) und etwas Hirschhornsalz werden mit dem nöthigen Mehl zu einem festen Teig verarbeitet, darauf wird derselbe ausgewallt, messerrückendick mit Eiweiß bestrichen und mit grobgestoßenem Zucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut; dann schneidet man mit dem Backrädchen verschobene Vierecke, läßt diese über Nacht stehen und backt sie bei mäßiger Hitze.

10. Gebrührter Teig.

Einen Schoppen, halb Milch, halb Wasser, 8 Loth Butter, aufgekocht, 12 Loth Mehl hineingesiebt, tüchtig gerührt, nach dem Erkalten nach und nach 6 ganze Eier hineinverschafft, mit dem Löffel Häufchen aus dem Teig gemacht und in heißem Fette gebacken.

11. Guter Hefenfranz.

Ein Pfund Mehl, 14 Loth Butter, Salz, 2 Eier und 2 Loth Preßhese. Zuerst wird ein kleiner Vorteig gemacht; nachdem derselbe gegangen ist, macht man einen Teig von lauer Milch, Salz, 2 Eiern, 4 Loth von obigem Butter, der Teig muß ungefähr wie ein Buttermehl sein und gut geklopft werden, sodann nimmt man ihn auf ein Mandelbrett, wallt ihn aus, thut die übrige Butter wie beim Buttermehl hinein, wallt ihn viermal hinter-

einander aus, zuletzt macht man einen dünnen Kuchen daraus und schneidet handbreite Streifen, wird mit gestoßenem Zucker, Rosinen und Weinbeeren bestreut und an beiden Seiten mit Eigelb bestrichen. Nun werden die Streifen der Länge nach zusammengelegt, dann ein lockerer Kranz daraus geflochten und so ein paar Stunden ruhen lassen. Bevor er in den Ofen kommt, werden geschnittene Mandeln, gestoßener Zucker ein wenig mit Wasser angefeuchtet und darauf gestreut; er wird ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

12. Sipple.

8 Eier werden mit Zucker geschlagen, gerührt, hierauf entsprechend Mehl hineingemengt, auf ein bestrichenes Blech rund aufgesetzt, gebacken und schnell aufgewickelt.

13. Sippen.

Man mengt 375 Gramm Mehl, 3 Schoppen warme Milch, 54 Gramm Zucker und $\frac{1}{4}$ Schoppen Wein. Dann werden 250 Gramm kochende Butter dazu gegossen und die Masse zu kleinen Klößchen gemacht und gebacken.

14. Sirnschnitten.

Man schneidet Schnitten von gutem Weißbrod, tunkt sie auf einer Seite in süße Milch, verwiegt Kalbshirn und Fleisch, wenn man gerade hat, thut Petersilie, Schnittlauch und Salz darunter, dünstet Zwiebeln und geriebenes Brod in Butter, verrührt 9 Eigelb, schafft die Masse gut untereinander, thut auf jede Schnitte eine gute Portion, tunkt sie in Eigelb und geriebenem Brod und backt sie in Butter.

15. Kartoffelklößchen in Schmalz zu backen.

Man nimmt durchgetriebene Kartoffeln, 6 abgeschälte, leicht in Milch eingeweichte Wasserbrod, gibt in eine Casserolle Butter, legt dies hinein und rührt es

auf schwachem Feuer bis sich die Masse löst, thut nach dem Erkalten 6 Eier, Salz, Muskatnuß und etwas Mehl hinein; sollte der Teig noch zu weich sein, so kann man geriebenes Brod dazu nehmen, formt kleine Klößchen und backt sie in recht heißem Fette.

16. Kartoffelknöpfe.

5 große gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben; ein Stück Butter rührt man schaumig und mengt die Kartoffeln gut darunter. Dann gibt man 2 Löffel Rahm, eben so viel Mehl, etwas Salz und 5 ganze Eier dazu. Dieser Teig muß glatt geschafft werden und rührt man ihn hernach durch einen Schaumlöffel in kochendes Wasser.

17. Kartoffelomelette.

3 rohe Kartoffeln gerieben, etwas Mehl gleich darauf, mit Milch dick angerührt, 2 Eier hinein, ziemlich Fett zum Backen.

18. Kastanien zu glasiren.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser geläutert, bis er Faden zieht. Sodann die Kastanien geröstet und geschält, an ein Stöckchen gesteckt und in den geläuterten Zucker getunkt, läßt sie kalt werden und wickelt sie dann in Papier. Hat man nicht mehr so viel Zeit, sie trocknen zu lassen, so wirft man sie, ehe sie getunkt sind, in's kalte Wasser.

19. Aufgezogene Dhsenangen.

10 Loth Butter werden schaumig gerührt und 6 Eigelb dazu gegeben. Hierauf rührt man 18 Loth Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch, Salz und Zucker zusammen, fügt zuletzt den Schnee zu, füllt die Masse in Förmchen und läßt sie im Ofen aufziehen.

20. Pflanz.

a.

Ein halbes Pfund Mehl und etwa einen Schoppen Milch rührt man glatt, gibt 5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter hinein, rührt die Masse mit der übrigen warm gemachten Milch vollends an, füllt die Form halbvoll und backt sie in frischer Hitze; nachher bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

b.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, einen Schoppen Milch, rührt mit einem Theil Milch ein glattes Teigchen an und gibt 5 ganze Eier hinein; hierauf wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in die übrige Milch gethan, läßt's im Ofen heiß werden, gibt's der Masse bei, füllt sie in bestrichene Formlein und backt sie langsam eine Stunde im Ofen.

21. Plätzchen (ohne Schinken).

Man verrührt 3 Eier, 3 Löffel sauern Rahm, ein Glas süße Milch, ein wenig Salz oder Zucker, rührt die gesottenen Plätzchen darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form oder Teller, läßt es im Ofen anziehen und gibt es als Voressen.

22. Punschkrapsen.

6 Loth Butter rühren, 6 Loth Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 18 Loth Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Hebel, Salz und Punschglasur.

23. Kädelgebäckenes.

Man nimmt 4 Eier und rührt so viel Mehl hinein, als sie annehmen, thut Zucker, Zimmt und Citrone nach Geschmack dazu und rollt diesen Teig dünn aus, schneidet ihn dann mit dem Rädchen und backt ihn in heißer Butter.

24. Rahmstrudel.

Man macht von einem Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 3 Eigelb, einem wenig Rahm, Salz und Butter, nach Belieben, einen Nudelteig, walzt ihn aus wie einen dicken Nudelboden, schneidet längliche, viereckige Plätzchen daraus, gibt auf jedes in die Mitte ein wenig Schlagrahm. Von den 3 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, gibt dicken, süßen Rahm, Zucker und Rosinen dazu, schlägt die Plätzchen zusammen, schneidet sie an den Ecken rund, bestreicht sie mit Eigelb, legt sie auf ein bestrichenes Blech, gibt noch auf jedes ein wenig frische Butter und backt sie im Ofen gelb.

25. Sauer-Rahmwürstlein.

Man backt dünne Omelette, mengt sauern Rahm, geriebenen Weck, Zucker, Eier, Rosinen, streicht die Omelette, rollt sie zusammen, legt sie in eine Form, in welche man Butter und Milch gethan und läßt sie im Ofen aufziehen.

26. Rothe Grütze.

Man mische $\frac{3}{4}$ Liter Himbeerjaft mit 150 Gramm Zucker, füge Wasser hinzu, daß man einen Liter Flüssigkeit hat, bringt dieses in einer gelben Pfanne zum Kochen, rührt eine Tasse feines Griesmehl hinzu und läßt Alles unter stetem Rühren gut durchkochen. Hernach füllt man es in eine gut ausgespülte Form, läßt es erkalten, stürzt es auf eine Platte und serviert guten süßen Rahm dazu.

27. Sardellenbrödchen.

Das Weißbrod wird in dicke, längliche Schnitten geformt, gut mit Butter bestrichen, der Rand mit Sardellen oder dünnen Häringstreifen belegt und nach Belieben mit hartgekochten Eiern verziert.

28. Schneeballen.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, schneidet 4 Loth Butter hinein und reibt sie so auf, daß von der Butter im Mehl nichts mehr zu sehen ist. Dann macht man eine Höhlung in die Mitte, schlägt ein ganzes Ei dazu, fügt ein wenig Salz bei, macht den Teig wie einen lockern Nudelteig an, nimmt ihn dann auf das Brett, walzt messerrückendicke Plätzchen, schneidet fingerbreite Streifen hinein, aber nicht ganz hinaus, faßt einen Streifen auf ein Holz oder Kochlöffelstiel, läßt den andern liegen und so fährt man fort bis die geschnittenen Streifen aufgefaßt sind, backt die Schneeballen schwimmend in Fett, nimmt sie blaßgelb heraus und bestreut sie stark mit Zucker.

29. Schneeballen (sehr gut).

5 Eigelb, 5 Löffel süßer Rahm, 5 Löffel Mehl, Zucker und Salz, nach Belieben, zu einem leichten Nudelteig geschafft; sollte der Teig noch zu weich sein, so muß man mit Mehl etwas nachhelfen, aber ja nicht zu viel; wird dann dünn ausgewalzt, runde Plätzchen geschnitten, durchzogen, schwimmend im Fett gebacken und mit Zucker bestreut.

30. Semmelklöße.

Man schneidet 6 Semmeln in feine Scheiben, gießt eine Tasse Milch darüber, so daß sie angefeuchtet werden und läßt sie eine Stunde gehen. Nun schlägt man 3—4 Eier daran, röstet fein geschnittene Zwiebeln in reichlich heißem Schmalz und gibt diese, nebst 2 Kochlöffel Mehl, einem wenig Muskatnuß, fein geschnittener Petersilie und Salz dazu, mengt Alles gut untereinander, läßt den Teig eine halbe Stunde stehen, formt Klöße daraus, legt sie, indem man zuerst eine kleine Probe macht, in siedendes Salzwasser und kocht sie in etwa

10 Minuten, bis sie aufsteigen und immer trocken sind, schmelzt sie mit Schmalz, in dem Semmelmehl geröstet wurde, auf und richtet sie an.

31. Strudelteig.

Man häuft 500 Gramm Mehl auf ein Brett, gibt einen halben Kaffeelöffel Salz, 20 Gramm Butter, 2 Eier dazu, mischt mit leichtem Weißwein so viel, daß der Teig ziemlich weich wird, bearbeitet ihn mit den Händen, bis er Blasen bekommt, formt ihn dann zu einem Ballen und wirft ihn dann mit aller Kraft einmal über das andere auf das mit Mehl bestäubte Brett, wodurch er sehr mürbe wird. Nun läßt man ihn, mit warmer Casserolle zugedeckt, $\frac{3}{4}$ Stunden ruhen. Während dieser Zeit schält man saure Äpfel, entfernt Büxen und Kerne und schneidet sie in feine Blättchen, die man nach Geschmack mit Zucker, Zimmt und etwas Rum vermischt. Dann breite man ein reines Tischtuch auf einen Tisch, bestaube es mit Mehl, lege den Teig in die Mitte, walke ihn etwas aus und ziehe ihn dann sehr fein mit beiden Händen aus. Dieser ausgezogene Strudelteig wird mit Brosamen bestreut, die Fülle darauf gegeben, der Teig an jedem Ende überschlagen und zusammengerollt, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt und im Ofen bei guter Hitze gebacken. Während des Backens bestreicht man den Strudel mit etwas Milch, in welcher man ein Stück Butter vergehen ließ.

32. Wiener Krapfen.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, macht in die Mitte von etwas Presshefe und einem wenig lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen; nachher nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, ein wenig Salz und lauwarmer Milch, schafft ihn bis er sich von den Fingern löst, hernach läßt man ihn in der Schüssel

