

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

V. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

V. Pasteten.

1. Einen spanischen Teig zu machen.

Zu einem spanischen Buttermteig, sogenannten Blätterteig, darf nur sehr gutes und feines Mehl verwendet werden. 1 Pfd. Mehl nimmt man auf ein Radelbrett, teilt es in 3 gleiche Teile, in einen Teil vermenget man 1 Pfd. gute frische Butter, schaffet es mit den Händen gut durcheinander und legt diesen Teig ins Kalte, nimmt darauf $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser, etwas Salz, die beiden Teile Mehl und knetet es so lange, bis der Teig Blasen giebt, welle diesen Wasserteig gut aus, legt den Buttermteig in die Mitte, schlägt den Wasserteig oben darüber zusammen, wie eine Serviette, welle den Teig wieder aus, legt ihn wieder wie eine Serviette zusammen und läßt ihn zugedeckt stehen. Wenn das Wetter warm ist, muß man diesen Teig ins Kalte stellen, wo er 15 bis 20 Minuten ruhen muß, sonst fehlt derselbe und wird nicht schön. Der Teig muß fünfmal gewellt werden; nach dem fünften Male kann man Pasteten oder kleine Pastetchen halbmondförmig u. s. w. daraus formen.

Dieser Teig ist der vorzüglichste, aber pünktlich muß alles gemacht werden. Wenn der Teig gewellt wird, streue immer Mehl auf das Radelbrett, damit der Teig nicht anklebt, man darf auch nicht ganz über den Teig hinauswellen und mit dem Wellholz darf man nicht im Kreis herum wellen, sondern nur in einer Richtung, denn dies alles hindert den Teig am Aufgehen. Am Rand des Teiges müssen immer 3 Centimeter unberührt bleiben; ist der Teig fertig, stellt man ihn an einen kühlen Ort, wo man ihn mehrere Tage aufbewahren kann, dann bei Gebrauch wird er bloß noch einmal gewellt.

2. Große warme Pasteten von Blätterteig.

Die zuvor beschriebene Portion Blätterteig giebt 2 Pasteten also 1 Pfd. Teig zu einer Pastete, man wellt den fertigen Teig klein fingerdick aus, so groß man die Pasteten haben will, dann legt man ein rundes Blech oder eine Platte auf den Teig, tunkt ein spitziges Messer ins heiße Wasser, puht es schnell ab und schneidet den Teig schön rund. Bei dem warmen Messer strupft der Teig nicht. Dies ist gut, er geht besser auf. Von dem runden Teig schneide dann einen drei Finger dicken Rand, lege ihn neben hin, nehme den andern Teig zusammen und welle ihn auch so groß, als man die Pasteten

machen will. Wenn dies geschehen, so bestreiche den ausgewellten Teig am Rand mit kaltem Wasser und lege den Rand oben darauf, drücke ihn etwas fest, mache ringsum um die Pasteten Zacken und schiebe sie dann in den heißen Ofen. Sollte der Ofen zu heiß sein, so lege ein Papier oben darauf und lasse die Pasteten gut ausbacken. Aus dem Rest Teig mache einen Deckel. Man kann Verschiedenes in die Pasteten füllen, z. B. Kalbskopf, Rehragout, Tauben, Hühner, junge Enten, Krametsvögel, Haselhühner u. dergl.

3. Teig zu Timbalpasteten.

Zu einer ziemlich großen Timbalpastete nehme 1 Pfd. Weizmehl auf das Nudelbrett und gebe $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter dazu, nebst ein wenig Salz, reibe die Butter mit dem Mehl gut durcheinander, dann ein Wasserglas voll kaltes Wasser dazu und mache einen recht festen Teig. Dieser Teig darf sich nicht blättern, er muß aber gut geschafft werden und dann auf die Seite gelegt, bis man ihn braucht.

4. Teig zu einer kalten Pastete.

Zu einer großen kalten Pastete nimmt man 1 Pfd. gute frische Butter und $1\frac{3}{4}$ Pfd. schönes Weizmehl nebst Salz, reibt die Butter mit dem Mehl gut auf, gießt ein schwaches halbes Liter kaltes Wasser dazu, schafft den Teig gut durch, zweimal nacheinander auswellen, dann auf die Seite gelegt, bis man den Teig braucht.

5. Ein geriebener Buttermteig.

Gewöhnlich macht man diesen Teig zu einem guten Obstuchen, legt auf ein Nudelbrett 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter, reibt das Mehl und die Butter gut durcheinander, mischt dann 4 verklopfte ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter guten sauren Rahm und 4 Eßlöffel Wasser darunter. Hierauf wird der Teig, je dünner desto besser, ausgewellt in ein Kuchenblech gelegt. Nun wird das Obst gerichtet; wenn es noch nicht sehr reif ist, streut man auf den Boden des Teiges geriebenen Zwieback, damit der Saft vom Obst nicht durchläuft.

6. Ein süßer geriebener Buttermteig.

Zu einem großen Kuchen nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, zwei ganze verklopfte Eier, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm und ein klein wenig Salz, macht den Teig nun gut durcheinander, wellt ihn aus und legt ihn auf ein gut mit Fett bestrichenes Kuchenblech, streut auf den Boden fein gestoßene Mandeln und geriebenen Zwieback.

7. Ein überzwercher Butterteig.

Ein spanischer Blätterteig wird dreimal ausgewellt aufrecht gestellt, wieder dreimal ausgewellt und verwendet ihn zu Tortelet oder Kuchen; derselbe sieht aus wie Fischschuppen.

8. Kümmelstengeln von Blätterteig.

Man nimmt ein Stück Blätterteig, wellt den Teig messerrückendick aus und schneidet den Teig zwei Finger breit und 10 bis 12 Centimeter lang, dann nimmt man einen kleinen Pinsel und streicht sämtliche Stengeln mit kaltem Wasser ein wenig an, dann streut man Salz und Kümmel darauf und backt sie in einem guten warmen Ofen.

9. Kleine Ragoutpastetchen.

Hierzu nimmt man wieder den spanischen Blätterteig. Von einem Pfund Butter und einem Pfund Mehl giebt es 30 bis 36 kleine Pastetchen. Man nimmt eine runde Ausstechform und sticht den Teig kleinfingerdick aus, dann nimmt man ein kleines Ausstechförmchen von der Größe eines Eierbeckers, drückt es mitten in den Pastetenteig, aber nur halb durch (dieses giebt den Deckel) und legt eines nach dem andern auf ein Blech. Wenn sie fertig sind, so schiebe sie in einen guten warmen Ofen. Man kann die Pastetchen auch mit Eigelb anstreichen. Wenn alle gebacken sind, so nehme man den Deckel behutsam ab; wenn noch etwas Weiches in den Pastetchen ist, so nimmt man es heraus, nachher füllt man sie mit einem beliebigen Ragout.

10. Eine warme Pastete von gehacktem Fleisch.

Von $\frac{3}{4}$ Pfd. Teig giebt es eine schöne Pastete, man wellt den Blätterteig nur halb so dick wie zu kleinen Pastetchen, dann nimmt man verschiedene Restchen Fleisch, z. B. Kalbsbraten, Ochsenbraten, Schweinsbraten, auch Hahnenbraten, so viel als man braucht. Das Fleisch muß fingerdick auf den Teig gestrichen werden. Wenn das Fleisch gewiegt ist, so nehme man einen Löffel ausgekochte Butter in eine Pfanne, lasse die Butter heiß werden, dann thue man einen Löffel voll fein verwiegte Zwiebeln hinein, dünste sie schön lichtgelb, dann wird das Fleisch dazu einigemal in der Pfanne herumgerührt, Pfeffer, Salz und zwei Eßlöffel voll Bratensauce dazu, dann stelle es wieder abseits, bis es kalt ist. Nachher legt man das verwiegte Fleisch über den Teig; ein Finger breit muß der Rand leer bleiben und mit kaltem Wasser bestrichen werden, dann kommt noch ein Deckel oben darauf, so groß wie der untere Boden, drücke es am Ende fest, daß das Fleisch nicht herauskommt, dann schiebt man die Pastete in einen stark gewärmten Ofen; es ist gut, wenn man bald nachschaut,

wann es im Ofen gedreht werden muß. Wenn die Pastete gebacken ist, so gebe man sie zu Blumenkohl, Spinat, Schwarzwurzel oder zu Wirsingfrant.

11. Kleine trockene Pastetchen.

Diese werden gerade so zubereitet, wie die großen Pasteten, nur mit dem Unterschied, daß man zu den kleinen viel weniger Fleisch braucht.

12. Sauer-süße Pasteten.

Hierzu wird Blätterteig verwendet. Ganz schöner Kalbsbraten, guter Schweins- oder Ochsenbraten wird fein verwiegt, in nur frischer Butter gedämpft, etwas Essig darüber gegossen, Zucker und gut ausgelesene und sauber gewaschene Rosinen dazu gemischt. Dies wird nun auf den ausgewellten Teig gestrichen, der Rand des Teiges ist mit Wasser anzufeuchten, man legt nun noch Teig oben darüber, drückt den Rand des Teiges fest zusammen, daß das Fleisch nicht heraus kann. Man schiebe so das Ganze in den warmen Ofen, tupft den Teig während dem Backen fünf- bis sechsmal mit einer Spicknadel, damit er nicht zu blasig wird. Wenn man es gern hat, kann man die Pastete, bevor man sie in den Ofen schiebt, mit Eigelb anstreichen, dieselben je nach Größe $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde zu backen. Man ißt diese Pasteten gewöhnlich als Zwischengericht, auch giebt man sie abends zum Thee.

13. Timbalepastete mit einem Hasen.

Diese Pastete zuzubereiten ist S. 50 angegeben. Ein 12 bis 15 Centimeter hohes Springblech bestreicht man halbfingerdick mit Butter, wellt den Teig kleinfingersdick aus, legt ihn in die Form und drückt ihn am Rand und Boden fest. Man läßt den Teig 2 Finger breit über die Form hinausgehen, verwiegt dann eine Handvoll Champignons, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, ohne Haut und Bein und $\frac{1}{4}$ Pfd. Ochsenmark, stoßt Kalbfleisch und Ochsenmark ganz fein, legt noch 3 Eiweiß nebst Salz und Pfeffer dazu. Verarbeite dann diese Masse mit dem Kochlöffel glatt, streiche alles auf den Teig in der Form ringsum, achte, daß nichts losfällt und stellt die Form in den Keller. Nachdem Haut und Knochen von einem Hasenfilet entfernt sind, macht man daraus einen guten Hasenpfeffer, giebt Morcheln, Trüffel, Rotwein, fein gebrückelte Milchle oder Gänseleber darein. Nimm darauf das Fleisch mit der Gabel heraus auf eine Platte und wenn dasselbe kalt ist, so stelle ein Stückchen nach dem andern auf die Form. Wenn die Form voll ist, legt man ein Stück Teig oben darauf, zieht ihn, wenn nötig, daß er über die Form hinausgeht, drücke den Rand beider Teige zusammen, mache in der Mitte der Pastete eine eierbechergröße Oeffnung, mit dem übrigen Teig einige Verzierungen auf die Pastete und schiebe sie in

einen warmen Ofen. Inzwischen stellt man die Sauce warm und wenn die Pastete gebacken ist, stellt man einen Trichter über die Oeffnung und gießt die Sauce in die Pastete, mache dann das Springblech auf, stelle die Pastete auf eine runde Platte und serviere sie warm. Man kann hierzu auch alles Fleisch von einem Hasen nehmen, die Portion wird größer und das Filet ziemlich besser.

14. Timbalepastete mit Wildenten und Gänseleber.

Junge Wildenten werden sauber gepuzt, ausgenommen und in eine Bratpfanne mit Butter und Salz gelegt und die Pfanne zugedeckt. Läßt es darin dämpfen, bis die Enten halb weich sind, löst dann alles in schönen Stücken davon und legt es auf eine Platte, bei 4 Wildenten legt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in eine Kasserolle, rührt ihn mit 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl glatt, schüttet die ganze Sauce daran, gieße noch $\frac{1}{4}$ Liter starken Rotwein nebst 2 Lot gemaschene Morcheln, Champignons und Trüffel dazu. Hierauf legt man den Teig in Springform, wie bei Nr. 13 angegeben, stellt das Fleisch der Wildenten ganz lustig hinein und legt den Teigdeckel darüber. Nun verschabt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Gänseleber, rührt sie in die Sauce, läßt sie einen Ball aufkochen, und wenn die Pastete gebacken ist, wird diese Sauce durch einen Trichter oben hineingegossen und läßt sie langsam in der Pastete herumlaufen. Hierauf öffnet man die Springform und schiebt die Pastete auf eine Platte.

Man kann auch Gänseleber in kleine Stückchen schneiden und roh zwischen das Wildentenfleisch in die Pastete legen, thut die Morcheln und Trüffel ebenfalls hinein, daß man nach dem Backen bloß noch die Sauce hineinzuschütten hat.

15. Timbalepastete mit Reh.

Der Teig muß wie bei Nr. 14 gemacht werden. Von einem jungen Reh wird ein Schlegel tüchtig geklopft, die Haut heruntergezogen und ein gutes Ragout davon gemacht, gießt Rotwein und Madeira in die Sauce. Nachdem das weiche Fleisch kalt ist, stellt man es in die Form und schüttet nach dem Backen die Sauce, wie Nr. 13 angegeben, oben hinein.

16. Timbalepastete mit Maccaroni.

Die Hälfte Portion Teig, wie bei Nr. 13 angegeben, genügt hierzu. $\frac{1}{2}$ Pfd. abgekochte Maccaroni, welche mit kaltem Wasser abgeschwenkt sind, legt man auf eine halbe Portion Teig, wie bei Nr. 13 angegeben, läßt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, giebt die Maccaroni, Pfeffer, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfd. mageren, gekochten, fein gewürfelten Schinken und $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Emmenthaler Käse

darein, schüttle mit einer Gabel die Maccaroni gut durcheinander, giebt noch 6 Eßlöffel voll süßen Milchrahm dazu, läßt es ein wenig abkühlen, füllt dann die Pastetenform mit dieser Masse und schiebt sie ohne Deckel in den Ofen. Läßt sie darin schön gelb backen und giebt sie umgestürzt zu Tisch.

17. Eine kalte Pastete von Schweinslummel und Gänseleber.

Dieser Teig ist beschrieben auf S. 50. Man nimmt 3 Pfd Schweinslummel ohne Haut und Bein und 1 Pfd. Gänseleber, den Lummel schneidet man der Länge nach in fingerdicke Streifen, dann die kleinen Stückchen ein wenig geklopft, aber nicht zerklopft; dann legt man alles in eine ziemlich große Schüssel, schüttet ein Trinkglas Essig darüber nebst Pfeffer und Salz, etwas fein verriebene Petersilie, alles mit dem Kochlöffel durcheinander gerührt und zugedeckt; man kann auch noch etwas Zwiebeln oder Schalotten fein verwiegen und dazu thun. Nachher nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. mageren geräucherten Speck und schneidet ihn in ganz kleine Würfel und legt sie auch dazu. Inzwischen nimmt man eine lange Pastetenform, bestreicht diese mit frischer Butter, wellt den ganzen Teig kleinfingerdicke aus und legt diesen in die Form, die Gänseleber schneide man auch so gut wie möglich in lange Stückchen, mische alles zusammen, stäube jetzt zwei Lot weißes Mehl über das Fleisch, rühre es nochmals gut durcheinander, streue in die Ecke von der Form etwas geriebenes Brot. Jetzt legt man die Stückchen Fleisch, samt Gänseleber und dem gewürfelten Speck längs in die Pastete, bis alles fertig ist, dann welle man vom übrigen Teig einen Deckel, lege denselben obenauf und am Rande von der Pastete befeuchte es ein wenig mit Wasser, ziehe den Deckel und klebe ihn am Rande an. Dann façonnire mit einer Eßgabel einige Zacken (oben 2 Oeffnungen), backe es in gut heißem Ofen 1 Stunde bis $\frac{3}{4}$ Stunden; dann ist die Pastete fertig. Wenn die Pastete gebacken ist, so schütte oben in die Oeffnung etwas warmes Gelee oder warme Fleisch-Gallert, so viel als hineingeht, dann lasse die Pastete in der Form erkalten. Wenn man sie aus der Form nehmen will, so fahre man am Rand mit einem Messer rings herum, damit die Pastete gut aus der Form geht. Es ist gut, wenn man die Pastete erst nach 2 oder 3 Tagen ißt, dann ist sie auch besser zu zerschneiden und zerfällt nicht.

18. Kalte Hasenpastetchen.

Hierzu nimmt man wieder den Teig von Nr. 4, man hat 4 Hasenfilet, diese entfernt man von Knochen und Haut, schneidet jedes Filet in 6 bis 8 lange Streifen, legt es in eine Schüssel und schüttet $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein mit $\frac{1}{8}$ Liter gutem Weinessig darüber, rührt alles gut durcheinander nebst Pfeffer und Salz. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein

geschnittenen mageren geräucherten Speck dazu, rührt es gut durcheinander, dann eine kleine Hand voll fein verwiegte Schalotten und 6 zerstoßene Wacholderbeeren auch dazu, dann werden 40 Gramm feines Mehl darüber gestäubt, dann noch ein Gläschen Madeira darüber geschüttet. Hierauf wird das Ganze noch einmal durchgerührt, die lange Pastetenform dick mit frischer Butter bestrichen, der Hase der Länge nach in die Form gelegt, bis sie voll ist, dann von dem übrigen Teig ein Deckel gemacht, den Bord von der Pastete, welcher etwas über die Form hinausgeht, bestreicht man mit Wasser und drückt am Rand den Deckel fest, dann macht man in der Mitte des Teiges zwei Oeffnungen so groß wie ein kleiner Eierbecher. Man läßt die Pastete im heißen Ofen backen und gieße nachher braunes warmes Gelee hinein, soviel die Pastete aufsaugt, läßt sie in der Form erkalten und giebt sie den nächsten Tag zu Tisch.

19. Warme Wildschweinpastete.

Hierzu nimmt man den Bug eines Wildschweines, zieht die Haut ab und schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, wäscht es sauber ab und schüttet kochenden Essig darüber. Ist das Fleisch von einem Eber, so gießt man den ersten Essig weg, vermischt dann Essig mit Wein und schüttet es wieder darüber. Zu 4 bis 6 Pfd. Wildschweinfleisch nimmt man 3 bis 5 Lorbeerblätter, 2 ganze Zwiebeln, 6 Nelken, 20 Pfefferkörner, 8 Wacholderbeeren und 1 Zinken Knoblauch und stellt nun so das Fleisch 3 bis 4 Tage in einen Keller. Will man nun das Fleisch zubereiten, so läßt man in einer Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgekochte Butter oder soviel gutes Schweinefett heiß werden, legt das Fleisch in das frische Fett, rührt es tüchtig durcheinander und läßt es eine halbe Stunde zugedeckt langsam dämpfen, giebt dann das Uebrige alles nacheinander dazu, läßt es nochmals dämpfen und wenn das Fleisch weich ist, legt man es mit einer Gabel auf die Platte, rührt 2 Kochlöffel Mehl in der Kasserolle glatt und schüttet etwas Fleischbrühe daran. Wenn die Sauce nicht sauer genug ist, gießt man etwas Essig dazu, ist sie jedoch zu sauer, dann hilft man mit Fleischbrühe und Jus oder mit Zucker nach, läßt sie mit etwas Brotrinde nun noch 1 Stunde kochen. Wenn die Sauce ausgekocht ist, passiert man sie durch ein Haarsieb, wäscht die Kasserolle gut aus, thut Fleisch und Sauce zusammen in die Kasserolle und läßt es noch einen Wall aufkochen. Man kann auch Champignons und Morcheln zu diesem Ragout geben oder Klößchen darein legen. Dieses Ragout wird dann in eine Pastete von Blätterteig angerichtet.

20. Kleine Ragoutpastetchen, 2. Art.

Von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter macht man 30 Ragoutpastetchen, sticht den Teig kleinfingersdick wie ein großes

Trinkglas aus, drückt auf die Mitte ein blechernes Förmchen und sticht den Teig damit halb durch. Wenn die Pastetchen alle schön gebacken sind, nimmt man den Deckel behutjam herunter und höhlt das Pastetchen ganz aus. Zur Einlage wässert man 4 große oder 8 kleine Kalbsmilchle, schwellt sie 10 bis 15 Minuten in Salzwasser, zieht die Haut ab und schneidet das Fleisch in kleine Würfel, schneidet hierauf $\frac{1}{2}$ Liter Champignons und etwas Ochsenzunge ganz klein, rührt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter und 30 Gramm Mehl in einer Kasserolle glatt und läßt es mit Bratenjus und Fleischbrühe ein wenig kochen. Hierauf giebt man das Geschnittene nebst Pfeffer und Salz und Madeira dazu, läßt es noch einen Wall aufkochen, füllt mit einem Kaffeelöffel die noch heißen Pastetchen und giebt sie gleich zu Tisch.

21. Kalte Gänseleberpastete.

Diese Pastete kann man in einer Form oder in einem offenen Blech backen. Wenn sie in der Form gebacken wird, so macht man den Teig, wie auf Seite 50 angegeben, wascht und häutet zuerst die Gänseleber, schneidet sie in ziemlich dicke Stücke, legt sie in eine Schüssel und salzt sie ein. Zu 2 Pfd. Gänseleber schneidet man ein Pfund frische, gepuhte und geschälte Trüffel. Zur Farce nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Gänseleber und etwas Trüffel; verwiegt alles sehr fein, rührt 2 Eiweiß und Salz dazu glatt, streicht dies in der Pastete rings herum, füllt die Gänseleber samt den Trüffeln hinein, macht den Deckel mit 2 Oeffnungen wie bei allen kalten Pasteten darüber. Hat man Blätterteig, so muß man zu so viel Gänseleber ein starkes Pfund haben, man wellt den Teig auf dem Rndelbrett wie ein Wellholz aus, legt die Gänseleber samt Trüffel auf, legt den Teig der Länge nach darüber und kehrt dies sorgfältig um und legt auf die Seite ebenfalls Teig, macht in der Mitte 2 Oeffnungen, bestreicht die Pastete mit Eigelb, legt sie auf ein Blech, backt sie schön gelb, nimmt sie aus dem Ofen und läßt sie erkalten. Nachher schüttet man durch die Oeffnungen warme Gallert recht langsam hinein, daß dieselbe in der ganzen Pastete herumläuft, stellt die Pastete dann ins Kalte zum Stocken. Am gleichen Tage darf diese Pastete niemals gegessen werden, denn die Leber muß darin wieder recht steif werden, sie ist schmackhafter und auch besser zu schneiden.

22. Gute Kasserolle-Pastete.

Dazu muß man eine passende Kasserolle, unten und oben gleich weit, haben; man rührt in einer großen Schüssel $\frac{3}{8}$ Pfd. frische Butter schaumig, rührt dann 12 Eigelb, 6 Eßlöffel süße Milch, 10 Eßlöffel sauren Rahm, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizmehl darunter, auch der Schnee von den 12 Eiweiß wird darunter gerührt.

Bestreiche nun die Kasserolle dick mit frischer Butter, füllt die Masse ein, schiebt es in den heißen Ofen und läßt es $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden schön backen. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel wie eine Untertasse oben heraus, verwendet das Innere zu Suppenklößchen und füllt die Pastete mit feinem Ragout.

23. Warme Käsepastetchen.

Hierzu muß man kleine Förmchen haben, wie zu Tortelet. Dieselben werden mit Butter bestrichen, der Blätterteig ganz dünn ausgewellt und das Förmchen mit Teig belegt. Zur Fülle reibt man in eine Schüssel $\frac{1}{4}$ Pfd. Emmenthaler Käse und 30 Gramm Butter, schüttet $\frac{1}{8}$ Liter kochende Milch darüber und läßt es zugedeckt erkalten. Hierauf rührt man 4 Eigelb, 15 Gramm Weizmehl und den Schnee von 5 bis 6 Eiweiß dazu, füllt in jede Pastete einen Eßlöffel voll, backt sie in gut warmem Ofen und serviert sie schnell, sonst zerfallen sie. Diese Portion giebt 12 bis 18 Stück, je nachdem die Förmchen groß oder klein sind.

24. Aufgesetzte Pastete mit Schnepfen.

Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen macht man einen Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, macht aus dem Teig 2 Teile, wellt ihn kleinfingersdick aus, legt ihn auf ein Blech, das keinen Rand hat und macht folgenden Pastetenkopf. Ein Bogen Makulaturpapier wird breit auseinander gelegt, ein Tuch oben darauf in Form einer Schnecke gelegt, nimmt die vier Enden des Papiers zusammen, drückt es ganz rund, wickelt noch einen Bogen Papier darüber, damit es ganz rund wird, legt den Kopf mitten auf den Teig, den andern Teil welle etwas größer als den Boden aus, bestreicht den Rand vom Boden 2 Fingerbreit mit kaltem Wasser, lege den andern Teig darüber und drücke den Rand fest zusammen. Von dem übrigen Teig macht man nun einen Rand, legt ihn rings um die Pastete, drückt ihn fest, schneidet mit einem Messer den Rand um die Pastete schön gerade, macht mit dem Rücken des Messers, 2 Centimeter von einander entfernt, Zacken in den Rand, und wenn noch etwas Teig übrig ist, macht man damit oben auf dem Kopf schöne Verzierungen, streicht sie mit Eigelb an und backe die Pastete in recht heißem Ofen. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man oben den Deckel heraus und zieht das Papier samt Tuch heraus. 4 Schnepfen werden gerupft, gepuht, ausgenommen und jede derselben in 2 oder 4 Stücke geschnitten. Die Schnepfen sind gewöhnlich mager, man legt sie deshalb mit einem Stück frischen Speck in eine Kasserolle und läßt sie dämpfen, bis sie ganz weich sind. Inzwischen nimmt man das Eingeweide, entfernt die Haut aus dem Magen, macht das Un-

reine weg und verwiegt alles fein. Wenn die Schnepfen weich sind, nimmt man das Fett oben weg, legt es mit 2 Lot Mehl und Salz in eine andere Kasserolle, rührt die Sauce von den Schnepfen nebst etwas Fleischbrühe dazu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Hierauf legt man die Schnepfen in eine andere Kasserolle, gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber, läßt es noch ein wenig aufkochen und richtet es in die warmen Pasteten an. Die Schnäbel der Schnepfen werden oben darauf garniert.

25. Andere Art Schnepfenpastete.

Zu Anfang werden diese Pasteten wie bei Nr. 24 zubereitet. 4 Schnepfen werden mit Salz eingerieben und $\frac{1}{2}$ Pfd. frischer Speck darum gebunden, thut nun $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in eine Kasserolle, legt die Schnepfen darein und läßt sie zugedeckt langsam dämpfen, wenn sie fast weich sind, gießt man ein Glas Madeira daran und läßt sie fertig dämpfen. Inzwischen verwiegt man das gepuzte Eingeweide, nimmt das Fett von den Schnepfen, legt es in eine andere Kasserolle, giebt 35 Gramm Mehl darein, rührt es glatt und läßt es ein wenig dämpfen, schüttet dann die Schnepfenjus daran nebst etwas Trüffeln und Champignons und lasse es zugedeckt stehen. Hierauf rührt man das verwiegte Eingeweide dazu und sollte es zu dick sein, so gießt man etwas Fleischbrühe daran. Das Fett, das oben aufkommt, nimmt man weg, thut die geschnittenen Schnepfen darein, läßt es noch einmal aufkochen, füllt es in die warmen Pasteten und garniert die Köpfe oben darauf.

26. Warme Pasteten mit Taubenbrüsten.

Hierzu macht man die gleichen Pasteten wie zu Schnepfen, nur die Einlage ist anders. Zu einer Pastete für 10 Personen werden 10 bis 12 Tauben gerupft, gewaschen und ausgenommen. Leber und Herz und 60 Gramm Kalbsleber werden fein verwiegt, die Hälfte Taubenblut wird in die Leber gerührt und zugedeckt stehen gelassen. Die Brüste werden hierauf von den Tauben losgelöst, das Bein daraus entfernt, eingesalzen und zugedeckt; das Uebrige von den Tauben wird verhackt. $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, thut das Gehackte alles zusammen dazu, läßt es unter öfterem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, schüttet 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser daran, legt etwas ganzen Pfeffer und eine geschälte Zwiebel darein und lasse dies 2 volle Stunden kochen, gießt es durch ein Haarsieb und läßt es erkalten. Giebt hierauf 60 Gramm frische Butter nebst einigen Speckwürfeln in eine Kasserolle, lege die Taubenbrüste nebst Salz darauf, lasse sie dämpfen, bis sie weich sind, lege dann etwas Trüffeln und Champignons dazu, rühre jetzt das Tauben-

blut in die durchgetriebene kalte Sauce, rühre auch die in der Kasserolle gut durcheinander, doch müssen die Brüste ganz bleiben. Sollte das Ragout zu dick sein, so gieß man ein Glas Rotwein dazu, füllt sie in die warme Pastete und giebt sie gleich zu Tisch.

27. Schiffpastete.

Zu diesen Pasteten hat man lange Formen von Kupfer oder von Blech, macht dazu einen festen Blätterteig oder einen kalten Pasteten-
teig. Die Form wird inwendig dick mit frischer Butter gestrichen, der Teig hineingelegt und fest angedrückt. Man kann hier kaltes Rehragout, oder Enten-, Rebhühner-, Wachteln- oder Schneehühner-
ragout einfüllen. Wenn die Form voll ist, macht man vom gleichen Teig einen Deckel oben darauf. Die Sauce muß ziemlich dick sein, sonst bricht der Teig, wenn man ihn auf die Platte schiebt, der Ofen darf ziemlich heiß sein.

28. Flaum-Pastetchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter wird in einer Schüssel schaumig gerührt, dann wird ein Eigelb, ein Löffel voll süße Milch und ein Löffel Weißmehl eines nach dem andern tüchtig eingerührt, bis man von dem Eingerührten nichts mehr sieht und werden auf diese Weise 6 Eier, 6 Löffel Milch und 6 Löffel Mehl daren gerührt, man darf daher nie 2 Eier oder 2 Löffel Milch miteinander daren rühren. Man kann dazu anstatt Milch auch Rahm nehmen, dann werden die Pasteten noch besser. Bevor der Teig gemacht wird, müssen die Förmchen mit Butter gestrichen werden, damit es rascher geht. Hierauf schlägt man von den 6 Eiweiß einen festen Schnee, mischt ihn unter die Masse, legt 1 Löffel voll Teig in das Förmchen, dann ein Stück vom abgekochten Kalbsmilchle oder ein Fleischknöpfle und noch etwas Teig oben darauf. Wenn nun alle gefüllt sind, werden sie in ziemlich warmem Ofen gebacken. Diese Pastetchen kommen in den Ofen, bevor man die Suppe anrichtet. In 10 bis 12 Minuten sind dieselben gebacken und müssen gleich angerichtet werden, sonst zerfallen sie. Diese Portion giebt 15 bis 18 Stück und werden gleich nach der Suppe gegessen.

29. Pastetchen mit Fisch.

Fische — von welcher Art ist gleichgültig — werden gekocht, alle Gräten herausgemacht und in ganz kleine Stückchen geschnitten, hierauf dünstet man eine verwiegte Zwiebel mit etwas Fett in einer Kasserolle lichtgelb, thut die geschnittenen Fische hinein nebst etwas Salz und Pfeffer, streut ein wenig Mehl darüber, rüttelt die Kasserolle, stellt sie abseits und läßt die Fische erkalten; man kann auch Champignons und Kapern dazu geben. Hierauf macht man zu 15 bis 16

Pastetchen von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl einen guten Blätterteig, wellt ihn messerrückendick aus, bestreicht die Förmchen mit Butter und legt den ausgewellten Teig hinein, füllt dann die zugerichteten Fische hinein und stellt sie gleich in den warmen Ofen. Wenn sie gebacken sind und man findet die Pastetchen trocken, so muß man etwas Fleischbrühe nachgießen.

30. Krebspastetchen.

Diese Pastetchen werden von Blätterteig gemacht; derselbe wird nicht ganz ein Centimeter dick ausgewellt, rund oder viereckig ausgestochen und auf ein langes Blech gesetzt. Der Teig wird in der Mitte halb durchstochen, welches den Deckel giebt und werden so im heißen Ofen gebacken. Wenn sie gebacken sind, nimmt man den Deckel und das innere Weiche heraus und füllt sie, solange sie warm sind, mit Krebsragout. Zu 12 bis 15 Pastetchen braucht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Zu Krebsragout nimmt man für jedes Pastetchen 5 bis 6 Krebschwänze, die Scheren werden geschält und auch dazu genommen. Von den Schalen mache Krebsbutter, lasse dazu 100 Gramm frische Butter in einer Kupferkasserolle vergehen, thue die gestoßenen Krebschalen dazu und röste es dunkelrot, schütte nun 1 Liter Wasser daran und lasse es kochen, bis das Rote obenauf kommt. Man gießt hierauf die Krebsbutter durch ein Haarsieb und läßt es mit Wasser nochmals kochen, wirft dann die Schalen weg, rührt die Hälfte Krebsbutter mit 25 Gramm Weißmehl in einer Kasserolle glatt, gieße Fleischbrühe, $\frac{1}{8}$ Liter guten Weißwein und das Fleisch von den Krebschieren dazu, rührt dann noch 2 Eßlöffel fein verwiegte Champignons, nebst Pfeffer, Salz und die Krebschwänze darunter. Die Krebschwänze dürfen nicht mehr kochen, sondern werden nur heiß in die Pastetchen gefüllt und zu Tisch gegeben.

31. Zwiebelluchen.

150 Gramm Mehl und 125 Gramm frische Butter nimmt man nebst ein klein wenig Salz auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Höhlung, verklopft ein Ei mit $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm, schüttet es in die Mitte, wirke den Teig schnell zusammen, welle ihn aus und lege ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech. Nachher verwiege $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Zwiebeln, lasse 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß werden, thue die fein geschnittenen Zwiebeln hinein, lasse sie lichtgelb dämpfen und stelle sie vom Feuer. Rühre dann einen halben Eßlöffel voll Mehl mit Salz und 2 Eßlöffel Zucker in einer Schüssel glatt, thue noch 3 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm dazu, rühre es gut durcheinander, gieße es über den Kuchen, backe es in heißem Ofen und bestreue es

mit Zucker. Wenn man keinen sauren Rahm hat, rührt man zu 45 Gramm frische Butter etwas süße Milch.

32. Löffelpastetchen oder Vogelnester.

$\frac{1}{2}$ Pfd. schönes Weizmehl rührt man mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 6 Eßlöffel Olivenöl, oder wenn man kein Del will, macht man ausgekochte Butter heiß, in eine Schüssel, rührt dies gut durch, daß der Teig nicht knollig wird, giebt das nötige Salz und 3 große Eier, eines nach dem andern, in den Teig, schafft es gut durcheinander und läßt es ruhen. Zum Backen hat man besondere Förmchen; hat man keine solchen, so nimmt man Löffel mit langem Stiel; dieselben müssen jedoch vorn rund sein. Man legt den Löffel ins heiße Fett, worin man die Vogelnester backen will, wenn der Löffel heiß ist, taucht man ihn in den Teig, jedoch darf kein Teig in den Löffel hinein kommen, sondern nur was außen hängen bleibt, thut man schnell wieder ins heiße Fett, welches oben über die Pastetchen gehen muß. Wenn eines gebacken ist, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus und fahre so fort, bis alle gebacken sind. Sollten die ersten nicht geraten, nur keine Angst, die letzten werden immer schöner. Wenn alle fertig, füllt man sie mit einem feinen Ragout, legt einen Deckel oben darauf und giebt sie gleich nach der Suppe zu Tisch.