

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere  
Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

II. Kleine Pasteten

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

obere Teigblatt darauf, bakt die Pastete 1/4 Stunde dunkelgelb und gibt sie, auf eine heiße Schüssel umgestürzt, allein oder mit einer Petersilienauce zur Tafel.

### 32. Englische Pastete von Rhabarber.

Man mache einen Teig nach Nr. 20, nach Belieben von 1/2 oder 3/4 Pfund Mehl, teile ihn in 2 Teile und rolle jedes Stück aus, belege mit einem Blatt des ausgerollten Teiges eine Form oder Backschüssel und streue etwas gestoßenen Zwieback darüber hin. Dann nehme man Rhabarber — die Vorrichtung ist im Abschnitt Kompottes O. Nr. 22 mitgeteilt, — und lege ihn lagenweis mit Zucker, Zimt, Zitronenscheiben, die Kerne entfernt, und etwas gestoßenem Zwieback auf den Teig, decke das andere Teigblatt darauf und verfähre weiter nach Nr. 20.

### 33. Apple-Pie — englische Obstpastete.

Der Teig und die Bereitung dieser Pastete ist wie die der Nr. 21. Nachdem eine tiefe Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, streut gehörig Zucker, Zitronenschale oder Zimt lagenweis durch und gibt, wenn die Äpfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein paar Tassen Wein und Zitronenscheiben hinzu. Dann wird das Unterblatt darüber gelegt und übrigens ganz nach Nr. 20 verfahren.  
Diese Pastete kann man auch von Pflaumen und Kirschen, grünen Stachelbeeren, Prännellen machen.

## II. Kleine Pasteten.

### L. Vom Backen kleiner Pasteten.

Hierzu eignet sich besonders ein Blätterteig, doch kann auch ein Buttermilch-Teig genommen werden. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Ausstecher od. Wassergläse doppelt soviel Boden aus, als man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte, sticht diese mittelst eines kleinen Ausstechers nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden, welche ringsum genau auf die Unterblätter passen müssen. Bevor man solche auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser.

Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Backen gefüllt. Man gebe ihnen eine starke Mittelhitze und sehe in 10 Minuten einmal nach, beim Durchbrechen eines derselben läßt sich



am besten das Garsein erproben. Die Farce mache man dick, über nicht steif, fülle sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen, welche wenn sie aus Blätterteig bestehen, vorher inwendig etwas einge drückt werden müssen, und gebe sie warm zur Tafel. Hat man die Pastetchen beim Konditor backen lassen, was man in den Städten so gut haben kann, und erhält sie nicht ganz heiß, so setze man sie vor dem Füllen etwa 5 Minuten in einen heißen Ofen.

Die beim Ausstechen der Ränder entstandenen Blättchen geben mit Ei bestrichen, gebaden den Deckel.

## 2. Pastetchen von Geflügel.

$\frac{1}{2}$  Pfund gebratenes Geflügel, nach dem Ausbeinen gewogen, 6 ausgewässerte und feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 4 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Pfund in Bouillon eingeweichtes und wieder ausgebrühtes Weißbrot, einige Löffel kräftige Bratenbrühe, wenig Salz und das zu Schaum geschlagene Weißer von 2 Eiern.

Man macht hiervon eine Farce, reibt sie fein, füllt sie in die mit Buttertieg ausgelegten Pastetenformen und läßt sie in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

## 3. Wohlschmeckende Pastetchen von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse.

Es wird ein kräftiges, wohlschmeckendes Ragout, nachdem die Knochen entfernt, in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdes rollt man einen Buttertieg dünn aus, belegt damit die Pastetenformen, füllt dieselben mit dem in Stücken geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt die Pastetchen reichlich  $\frac{1}{4}$  Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rühre man ein Stückchen geschmolzene Butter von Wallnußgröße, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder grünen Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, fülle von derselben 2 Eßlöffel voll in jedes Pastetchen und lasse sie nachdem nochmals  $\frac{1}{4}$  Stunde backen.

## 4. Pastetchen von Brieschen (Kalbsmilch).

Auf 4—5 Personen rechnet man ein Kalbsbrieschen. Dieses wird mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt, wenn es warm geworden ist, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt, mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser ausgefülltem Weißbrot, einigen Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, und



Saft, einem reichlichen Stück frischer, zur Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen. Die Füllung wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese gebacken, wie es im ersten Rezept der kleinen Pasteten bemerkt ist.

#### 5. Feinste Kalbsbrieschen-Pastetchen.

Die Masse zu den Klößchen im Abschnitt Klöße N Nr. 7 wird in geschlossene Butterteig-Pastetchen (siehe Nr. 3) gefüllt und gebacken.

#### 6. Jus-Pastetchen.

Man tut ein Stück Butter in ein Kochgeschirr, fügt hinzu: 1 Pfund mageres Ochsenfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch und ein Stück Schinken ohne Fett, alles in Stücke geschnitten, dämpft es in der Butter gelb, gibt dann Zwiebeln, 2 kleine gelbe Rüben, etwas Sellerieknolle, alles zerschnitten, dazu, sowie auch etwas ganze Muskatblüte und 2 ganze Gewürznelken, gießt Fleischbrühe daran und läßt es solange fest zugedeckt mähig kochen, bis das Fleisch weich und nur eine halbe Flasche Jus vorhanden ist. Darauf wird dasselbe in einem ausgebrühten Tuche ausgepreßt, die Kraftbrühe hingestellt und, nachdem sie geklärt ist, vom Bodensatz abgesehen. Dann zerrührt man 12 recht frische Eidotter, rührt die bemerkten  $1\frac{1}{4}$  Liter Jus nach und nach hinzu und läßt es durch ein Haarsieb fließen. Mit dieser Flüssigkeit füllt man kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen oder möglichst zylinderförmige, etwas hohe Obertassen zur Hälfte an, stellt sie in kochendes Wasser, welches bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht und läßt sie im Ofen ziehen, bis der Inhalt fest geworden ist. Man stürzt sodann die Pastetchen auf die bestimmte Platte, hackt ein Stückchen magern Schinken mit etwas Petersilie fein und bestreut sie damit.

Solche Pastetchen, ebenso fein als kräftig, können im übrigen von allerlei Fleischabfällen bereitet werden, besonders gut ist eine Beimischung von Wild jeder Art, etwa übriggebliebener Hasenbraten, auch Krametsvögel usw.

#### 7. Schmachthaste Kalbfleisch-Pastetchen.

Hierzu hackt man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würzt es mit etwas Zitronen, Muskat und Salz, rühre es über Feuer mit einem reichlichen Stück Krebsbutter, oder in deren Ermangelung mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe oder Bouillon zu einer ziemlich dicken Farce, welche man, nachdem sie



vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Wenn Krebsbutter fehlt, so kann man zuletzt etwas feingehackte Petersilie durchrühren; bei Anwendung der erstern aber bleibe der Geschmack ungeteilt. Hiervon wird jedesmal ein Teelöffel voll recht heiß in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

### 8. Sardellen-Pastetchen.

Gebratenes Kalbfleisch wird sehr fein gehackt, gehackte Schalotten in Butter gelb gemacht, das Fleisch mit Salz, Muskat, Zitronensaft und etwas Zitronenschale gewürzt, dann zu den Schalotten gegeben, sowie auch etwas gute Bratenbrühe oder kräftige Bouillon. Wenn dies eine Weile über Feuer gerührt und dick geworden ist, werden 1—2 Eidotter durchgerührt. Dies wird recht heiß in kleine gebackene Pastetchen gefüllt und dieselben heiß zur Tafel gegeben.

### 9. Austern-Pastetchen.

Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, in Ermangelung derselben, frische Butter, zur Sahne gerührt, verhältnismäßig hinzugefügt 2—3 Eidotter, etwas Zitronenschale, Muskat und Salz, die Brühe von den hierzu bestimmten Austern (man rechnet auf die Person 3—4 Stück), ferner gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßenes Reibbrot und recht guten, feingehackten Kalbsbraten mit guter Bratensauce. Zuletzt rührt man die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweiß durch. Sollte die Füllung zu steif sein, so gibt man noch etwas saure Sahne oder kräftige Bouillon oder weißen Wein hinzu, füllt vor dem Backen hiermit die Pastetchen und legt auf jedes 3—4 Austern, welche mit Zitronensaft und Eidotter bestrichen und mit etwas sehr fein gestoßenem Reibbrot bestreut sind. Man lasse sie bei Mittelhitze  $\frac{1}{4}$  Stunde gelb backen.

### 10. Krebs-Pastetchen.

Man schwitzt etwas Schalotten in Butter, rührt einen Eßlöffel Mehl darin gelb, gibt kräftige, kochende Bouillon hinzu und läßt dies mit 5—6 gut gewaschenen, ganz fein gehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbsbrieschen, welches in Bouillon gar gekocht ist, die Haut, nimmt die fleischigen Teile heraus und schneidet das Brieschen in feine Würfel, gibt es zur Bouillon und setzt noch etwas Zitronensaft hinzu. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebschwänze hinzu, rührt es mit 2 Eidottern ab und füllt es in die gebackenen Pastetchen.



## 11. Stettiner Pastetchen von Secht und Krebs.

Zu Blätterteig-Pastetchen von 1 Pfund Mehl nehme man die Hälfte eines Sechtes mittlerer Größe, entferne das Eingeweide, wasche ihn sauber, koche ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und lasse ihn auf einer Schüssel ausdampfen. Dann nehme man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, suche alle Gräten sorgfältig heraus und breche das Fleisch in kleine Stückchen. Zugleich nehme man 15 Krebse, koche sie und schneide die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren in feine Würfel. Danach schmelze man etwas feingehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rühre etwas recht kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüte und das Sechtfleisch hinzu, auch, wenn es nötig ist, etwas Salz, lasse es zu einer dicken Farce kochen, mische das Krebsfleisch durch und fülle sie recht heiß in die warmen Pastetchen.

## 12. Mince-Pie — englische Pastetchen zum Dessert.

$\frac{1}{2}$  Pfund Rosinen  $\frac{1}{2}$  Pfund Korinthen, beides gut gewaschen und wieder angetrocknet, aus ersteren die Steine gemacht, mit 125 Gr. Nierenfett ganz fein gebackt. Dies wird etwas mit Muskatnuß, Salz, Zucker und 1 Tasse Rum vermischt auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes mit einem Oberblatt bedeckt und gleich danach gebacken werden.

Man legt sie französisch, eins zur Hälfte auf dem andern liegend, auf eine Schüssel, gießt Rum darüber, zündet ihn an und gibt die Pastetchen flammend zur Tafel.

Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück

## 13. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Pfund ausgefernte Rosinen werden gebackt, sowie auch  $\frac{1}{2}$  Pfund gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund in feine Würfel geschnittene saure Äpfel, Muskatnuß, 15 Gr. geschnittene Zitronat und 1 Obertasse Rum. Dies alles wird untereinander geführt und wie im vorhergehenden gebacken.

## 14. Reis-Pastetchen.

Reis, welcher gut abgerührt ist, wird mit Milch und dem nötigen Salz weich und ganz steif gekocht; unterdes wird gekochter und ganz fein gehackter Schinken mit saurer Sahne vermengt und lagenweis mit dem Reis und Parmesankäse in ausgestrichene und mit Weibrot bestreute Formchen gefüllt und gebacken.



## 15. Kleine Pasteten von übriggebliebenen Krämmetsvögeln.

Die Eingeweide ohne Magen nebst Nisten von gebratenem Fleisch werden feingehackt hinzugegeben: etwas in Wasser ausgebrühtes Weißbrot, ein paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frisch gestoßene Wacholderbeeren, dies alles mit einem reichlichen Stuch Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt und hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben, eine Schnitte flach abgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und in jedes Brötchen ein Vogel gesteckt, wieder zugedeckt oder zugebunden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne in den Ofen gesetzt, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen, und fleißig damit begossen; wenn dies eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Bratensauce fortgesetzt, bis sie gelbbraunlich geworden sind.

## 16. Geschwind gemachte Semmel-Pastetchen von Fleischresten.

Man hackt übriggebliebenen Kalbsbraten, oder was man dieser Art hat, mit etwas fettem Fleisch, auch kann Schinken dazu genommen werden, ganz fein, gibt Muskat, Salz, ein Stück Butter, einige Eier, Petersilie oder etwas gehackte Schalotten oder Zwiebeln hinzu und rührt dies über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Damit werden Semmel oder Milchbrötchen gefüllt und nach vorhergehender Vorschrift gebacken.

## 17. Kleine Blätterteigpastetchen.

Von gut geschlagenem Blätterteig, der ungefähr 3 mm dick ausgerollt ist, werden kleine Blättchen in dem Durchmesser von 6 cm ausgestochen, diese eine Hälfte wiederum mit einem 4 cm haltendem Ausstecher, so daß also ein kleiner Ring entsteht. Die eine Hälfte der Blättchen wird vorsichtig, daß nichts an den Rand kommt, welches das Aufgehen des Teiges beeinträchtigen würde, mit Ei bestrichen, die Ränder schön darauf gelegt, auch mit dem Ei bestrichen und im heißen Ofen gebacken. Ebenso backt man die kleinen von den Rändern ausgestochene Blättchen besonders, da sie eher gar gebacken sind.

Diese Pastetchen dienen zu allerlei Gerichten von kleinen Ragouts, Salpiken zum Füllen von Gelees, Früchten, Cremes usw., nur daß sie dann noch mit feinem Zucker bestäubt und im Ofen glastert werden.



## 18. Fleurons oder Spanisches Brot.

Wird der Teig so dick wie vor ausgerollt, dann mit einem beliebigen Ausstecher, Halbmonde oder Dreiecke oder sonst eine Fassion ausgestochen, mit Ei bestrichen und auf einem mit Wasser benetztem Blech im Ofen hellgelb gebacken. Dieses Fleurons serviert man als Garnitur zu Gemüse wie auch zu Ragouts.

## F. Allerlei Speisen von Fischen und Schalthieren.

## 1. Allgemeine Regeln bei der Vorrichtung und Zubereitung der Fische und in welchen Monaten sie am besten sind.

Alle Fluß- und ungesalzene Fische müssen ganz frisch zubereitet werden, weil sie bald den Geschmack verändern und der Gesundheit höchst nachtheilig sind. Der Fisch ist am besten aus seinem Element geschlachtet, doch auch nach dem Fangen hingestorben brauchbar. Die Erkennungszeichen seiner Frische sind folgende: Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend sein, die Kiemen ein lebhaftes rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen aber bleich, so ist er nicht zu gebrauchen.

Wünscht man sie einige Stunden aufzubewahren, so ziehe man die Kiemen heraus, schlage sie in ein nasses Tuch und bringe sie an den kältesten Ort; lege sie aber nicht ins Wasser, was denselben gleich dem Fische die besten Teile entzieht.

Der Aal wird auf folgende Weise geschlachtet: Man bindet einen Bindfaden unter dem Kopfe recht fest um den Leib und befestigt ihn an irgend einem Haken oder Nagel. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer ringsum unter den Brustflossen die Haut ein, trennt diese einen Fingerbreit los und streift sie mittelst eines groben Tuches nebst Salz bis zum Schwanz hin ab, indem man mit fester Hand derbe herunter fährt, welches auch, sobald man im Zuge ist, leicht vonstatten geht; doch muß man an den Schwanzflossen durch loschneiden nachhelfen. Kleine Aale zieht man nicht ab; man reibt sie stark mit Salz, schneidet die Flossen ab, den Leib auf, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt vorsichtig die Galle von der Leber. Danach wäscht man sie solange mit Salz, bis das Wasser klar bleibt, schneidet sie schräg in drei Fingerbreite Stücke, wirft Kopf- und Schwanzspitze weg, reibt die übrigen Stücke in- und auswendig mit Salz, gießt etwas heißgemachten Essig darüber u. stellt sie zugedeckt hin bis zum Gebrauch.