

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

9. Farce vom Wild oder Schweinefleisch zu Pasteten

urn:nbn:de:bsz:31-106702

9. Farce von Wild oder Schweinefleisch zu Pasteten.

4 Teile Wild ohne Haut und Sehnen oder 6 Teile mageres Schweinefleisch wird mit 1 Teil frischen Speck recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Zitronenschale, Schalotten, Estragon und Kapern, alles fein gehackt, etwas in kaltem Wasser ausgedrücktes Weißbrot, Salz, einige Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles dies wird gut untereinander gerührt und nach Vorschrift benutzt.

10. Farce von Rindfleisch.

$\frac{1}{2}$ Pfund mageres Rindfleisch und 65 Gr. Speck, in Ermangelung Nierenfett, werden recht fein gehackt, Salz, Zitronenschale, etwas Muskatblüte, ein Stückchen geschmolzene, gelbbraun gewordene Butter, 65 Gr. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot und 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut untereinander gerührt und als Farce benutzt.

11. Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch wird mit 30 Gr. Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 65 Gr. zerrührte Butter, Muskat, abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot nebst 2 Eiern; das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles gut untereinander gerührt.

12a. Farce von Semmel zum Füllen von zwölf Lauben oder einer Kalbsbrust.

Man rührt 65 Gr. Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Zitronenschale, Salz, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas fein gehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Lauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen.

12b. Farce von Schweinefleisch.

Man stößt im Mörser ein von Haut und Sehnen befreites Schweinsfilet oder sonstiges sehnenfreies Stück Schweinefleisch (1 Kilo) mit 1 oder 2 nach Belieben in Butter geschwitzten Zwiebeln recht fein, stößt 250 Gr. ungeräucherten Speck, 100 Gr. Butter, 250 Gr. geriebene Semmel, 2 Eier, 1 Sardelle, Salz und Pfeffer dazu und passiert das ganze durch ein Drahtsieb oder großes Haarsieb.