

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 2. Kleine Salpikonpastetchen, herrschaftlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

Ehe der Teig gebacken wird, muß er auch oben mit einem zerfläpperten Ey bestrichen werden. Hernach wird diese Pastete auf einem Backblech, worauf ein sauberes Papier gelegt worden ist, in einer Backröhre oder einem Ofen, worin aber die Hand, wenn man dieselbige einige Sekunden hineinhaltet, die Wärme noch leiden kann, schön gelb ausgebacken, und bei dem Anrichten das Ragout hineingefüllt.

Von diesem Buttermey werden (wie in diesem Kochbuch öfters die Rede sein wird) auch große und kleine Pasteten und andere Backwerke verfertigt.

Zu diesen Ragoutpastetchen kann verwendet werden: z. B. für 12 Personen 4 Paar Prieße, oder auch $\frac{1}{2}$ Ruheuter, welches aber zuvor weich gekocht sein muß. Eben so kann eine alte Henne, welche Tags vorher in der Suppe gekocht worden, und übrig geblieben ist, zu einem Ragout verwendet werden.

Wenn die Prieße ausgewaschen und $\frac{1}{4}$ Stunde im Salzwasser oder in der Fleischsuppe gekocht haben, so nimm sie heraus, laß sie kalt werden, und schneide sie nachher würfelartig; dazu 2 kleine Zwiebeln, ein feines Pfötchen sehr fein geschnittener Petersilie, nimm in ein Geschirr 3 Loth Butter oder gutes Suppenfett, laß solches heiß werden, lege die zusammengeschnittenen Zwiebeln und Petersilie hinein, und röste sie, bis die Zwiebeln weich sind; hernach lege die Prieße hinein, würze sie mit Salz und ein wenig Muskatennuß, laß solche Masse noch eine halbe Viertelstunde auf den Kohlen dünsten; alsdann streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, auch 1 Schoppen Fleischbrühe oder Bouillon, und laß solches langsam dünsten.

Ist es Zeit die Pasteten anzurichten, so kann man eine Zitrone hinein drücken. Man kann auch mit dem Dotter von 6 Eiern das Ragout legiren. Ferner kann man auch in das Ragout etwas Morchel oder Champignons legen, oder etwas klein geschnittenen Spargel, wenn es solchen gibt.

N^o 2. Kleine Salpiconpastetchen, herrschaftlich.

Diese werden ebenfalls mit den runden Stecheisen ausgestochen, wie bei den Ragoutpastetchen; nur ist zu beobachten, was zu denselben genommen wird.

Schneide ein Kalbshirn $1\frac{1}{4}$ Pfund Ruheuter, 3 Ochsen-
gaumen, auch kleine Lebern von Geflügel (wenn man solche haben kann) und ein wenig abgekochten Schinken recht klein gewürfelt; hernach schneide 14 geschälte Charlotten mit dem

Schneidmesser fein, laß 6 Loth Butter in einem Geschirr zer-
gehen, und lege die zusammengeschnittenen Charlotten hinein.
Wenn sie weich sind, so wirf alles übrige, was du zusammen-
geschnitten hast, hinein, (man kann auch Champignons oder
Trüffel dazu nehmen). Sodann würze es mit etwas Salz und
Muskatennuß. Wenn nun solches passiret oder $\frac{1}{4}$ Stunde ge-
dünstet hat, stäubet man einen Kochlöffel voll feines Mehl da-
ran, und gießt 1 Schoppen Bouillon oder Schü darauf, und
läßt sodann dieses alles kochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so muß das Salpicon wieder
recht heiß gemacht werden, dann wird eine Zitrone hinein ge-
drückt, noch etwas Salz, wenn es vonnöthen, auch ein wenig
fein geschnittene Petersilie dazugegeben, und hernach in die
Pasteten gefüllt, welche dann warm zur Tafel gegeben werden.

N^o 3. Austerpastele.

Für 12 Personen werden 24 Austern von den Schalen
ausgelöset, und in das Kastrol oder den Tiegel gelegt, mit 6 Loth
Butter und ein wenig Muskatennuß, woran der Saft von ei-
ner Zitrone gedrückt, und ein wenig Salz gegeben wird. Die-
ses alles laß $\frac{1}{4}$ Stunde lang auf dem Kohlenfeuer langsam dün-
sten: dann wird von einem in Saft gebratenen Kapaun die
Brust ausgelöst, und mit dem Messer fein geschnitten. Da-
rauf laß 4 Loth Butter zergehen, lege das Zusammengeschnit-
tene hinein, und laß es ein wenig dünsten, auch gib einen klei-
nen Kochlöffel voll Mehl darauf, dann den Saft von den
Austern, auch 2 obere Kaffeschalen voll gute Bouillon, oder
noch besser, von der guten Schü, nebst wenigem Salz und
etwas Muskatennuß. Darauf laß die ganze Masse $\frac{1}{4}$ Stunde
dünsten, schlage von 4 Eiern den Dotter hinein, rühre es
untereinander, und laß es kalt werden. Der Buttermeyer wird
eben so gemacht, und so dünn ausgetrieben, wie schon öfters ist
gesagt worden. Dann steche den Teig mit einem Stecheisen
aus, wie du es hast, rund oder oval, vielleicht in der Größe
eines großen Borsdorferapfels. Oder hat man die sogenann-
ten Hachismännchen (Hachismännchen), so legt man das Blätt-
chen hinein, und bestreicht solches mit einem zerkläpperten Ey;
lege dann überall ein wenig Hachis von dem Kapaun hinein,
auf ein jedes 2 Austern, und ein Blättchen oben darauf; aber
es muß in der Mitte eine Oeffnung in der Größe eines 3 Kreuz-
zerstücks haben; drücke den oberen Teig mit dem Finger etwas