

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 4. Markpastetchen

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

einwärts, damit die Pastete schön gerade aufgehe, und bestreiche sie oben ebenfalls mit einem zerkläpperten Ey. — Diese Pasteten müssen in einem heißen Backofen $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken werden.

Wenn sie nun schön gelb gebacken sind, so laß 6 Loth Butter heiß werden, und bestreiche diese Pastetchen damit; dann setze sie noch eine halbe Viertelstunde im Ofen, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 4. Markpastetchen.

Puze und wasche 1 Pfund Rückenmark sauber, und schneide es in kleine Stückchen in der Größe einer wälschen Nuß; hernach werden etwas Petersilie und 12 Charlotten so fein geschnitten, als möglich ist. Dann lege dieses Geschnittene in ein Geschirr zu 5 Loth heiß gewordener Butter, röste es ein wenig, und gib ein wenig Salz und Muskatblüte dazu.

Dann thue in 4 Loth heiß gemachten Schmalzes oder Butter das Rückenmark, bestreue es mit geriebenem Brod, und mische es mit dem Gerösteten, nämlich mit dem vorigen Zusammengeschnittenen, mache es untereinander, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Dann wird der Buttermteig behandelt, wie bei den Austerpastetchen, auch eben so ausgestochen, oder in die Hachismännchen gelegt, das Rückenmark in die Mitte, das Finseur dazu, und der Teig eben auch so bestrichen, wie schon mehrmal gesagt worden ist; die Oeffnung und die Größe mache, wie bei den Austerpasteten, dann bestreiche sie mit einem zerkläpperten Ey, backe sie $\frac{1}{4}$ Stunde in einem heißen Backofen schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 5. Mürber Teig zu Riseten statt Pastetchen zu gebrauchen.

Hierzu nimmt man 1 Pfund feines Mehl (davon man eine Handvoll zum Unterstäuben zurück läßt) $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, den Dotter von 4 Eiern, 2 ganze Eier und $\frac{1}{8}$ Maß weißen Wein. Die Butter wird in feinen Blättchen in das Mehl geschnitten, das nöthige Salz dazu genommen, alles zusammen auf eine Bäckereitafel gelegt, der Wein dazugeschüttet, und der Teig stark durchgearbeitet; doch muß man ihn nicht zu sehr und nur soviel wirken, daß alles untereinander kömmt. Dann wird er ausgedreht, wie ein Buttermteig, auch eben so übereinandergelegt, und wieder ausgedreht, zwei - auch dreimal, bis er