

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 5. Mürber Teig zu Risetten statt Pastetchen zu gebrauchen

[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

fein ist, und man läßt ihn einige Zeit lang ruhig liegen bis zum Gebrauch, wie bei dem Buttermteig.

N^o 6. Mürber Teig für große Niseten auf andere Art.

Hierzu nimmt man 1 Pfund feines Mehl, 20 Loth Abschöpf Fett vom Rindfleisch, welches aber in einem Kastrol noch einmal gut gekocht werden muß, wie man die Butter zu Schmalz auszukochen pflegt; dann läßt man in ein irdenes Geschirr das helle Fett ablaufen und abkühlen. Ist es hart, so schneidet man es, wie vorhin gesagt worden ist, statt der Butter fein in das Mehl, gib den Dotter von 2 Eiern, 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Maß Rahm und 2 kleine Eßlöffel voll gute abgewässerte Hefen, ein kleines Gläschen Wein, und das nöthige Salz dazu, dann wird der Teig behandelt, wie vorher gezeigt worden.

N^o 7. Kleine Krebspastetchen auf Deutsche Manier.

Brich 24 abgessottenen Krebsen Schweife und Scheeren aus, und mache von den übrigen Krebschalen eine Krebsbutter, wie schon gelehrt worden ist. Alsdann schneide die Schweife und Scheeren schön klein gewürfelt, auch ein gesottenes Kalbscutter auf die nämliche Art. In Ermangelung dessen kann man auch ein Pfund Küheuter nehmen, wie auch eine Handvoll Morchel, welche zuvor abgessotten worden sind. Nachher gib in ein Kastrol 4 Loth Krebsbutter, passire hierin 6 Charlotten, fein geschnitten, wie auch ein wenig feine Petersilie; lege sofort alles Geschnittene hinein, und laß es ein wenig passiren; stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Bouillon darauf.

Wenn es nun aufgeköcht hat, so nimmt man es vom Feuer hinweg, reibt ein wenig Muskatennuß daran, salzet es, und drückt den Saft von einer Zitrone hinein. Mache alldann vom Buttermteig die Pastetchen (wie schon bei Zubereitung der Ragoutpastetchen gezeigt worden ist), backe sie schön gelb, und richte das Krebsragout heiß hinein.

N^o 8. Kleine Reispastetchen.

Gieß $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, und blanchire denselben im kalten Wasser, dann laß das Wasser ablaufen, siede ihn in $\frac{3}{8}$ Maß Milch recht gelinde, und laß ihn darauf kalt werden, gib 6