

# **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 7. Kleine Krebspastetchen auf deutsche Manier

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 8. Kleine Reispastetchen.

Ließ  $\frac{1}{2}$  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