

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 8. Kleine Reispastetchen

[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^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

Loth ungeschmolzene Butter dazu, und rühre den Reis ab; schlage sofort auch den Dotter von 6 Eiern daran, und rühre es untereinander. Zuletzt reib ein wenig Muskatennuß daran, und salze es. Alsdann lege in die kleinen Pastetenschüsseln ein Blättchen Buttermig hinein, ein wenig Farge oder feines Ragout, oder auch ein Salpicon, und backe es hernach mit abgetriebenem Reis, bestreiche es hoch oben mit 2 Loth Butter, und bestreue es mit fein geriebenem weißen Brod; backe die Pastetchen im Ofen recht schön, bis sie eine gelbe Farbe bekommen, und servire sie hernach warm.

N^o 9. Buttermig auf eine andere Art.

Schlage von 2 Eiern den Dotter in $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, schütte sofort eine obere Kaffeschale voll Wein, und soviel süßen Rahms daran, gib eine Messerspiße Salz dazu, und arbeite dieses alles, wie einen Nudelteig untereinander.

Wenn es Zeit hat, kann man den Teig etliche Stunden oder auch über Nacht stehen lassen. Dann treibt man denselben eines kleinen Fingers dick aus, und schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf die ausgetriebene Seite, über welche die andere Seite vom Teig geschlagen wird. Bei dem Austreiben selbst aber beobachte wohl, daß die Butter nicht allzu sehr an das Nudelbret anhänge, und so wird er 3 — 4mal ausgetrieben und übereinandergeschlagen.

Wohl gemerkt, diesen Teig kann man zu allen Pasteten oder Torten gebrauchen, wie weiter unten gesagt werden wird.

N^o 10. Buttermig, abermal auf eine andere Art.

Man macht in der Mitte eines Pfunds Mehl auf einem Nudel- oder Backbret ein Grübchen, salzet es ein wenig, schlägt ein ganzes Ey, gießt ungefähr ein Trinkgläschen voll Wasser und einen Eßlöffel voll Brandtwein hinein, nimmt auch etwa 2 Loth Butter, welche klein geschnitten werden muß, dazu, macht mit einem Messer die Masse untereinander, wirft den Teig zu einem Laibchen, bis er so ist, daß, wenn man mit dem Finger auf das gewirkte Laibchen hineindrückt, der Teig wieder aufgeht.

Dann läßt man ihn eine Stunde ruhen; darauf treib ihn mit dem Nudelholz aus, schneide 1 Pfund Butter, von welchem aber die obengemeldeten 2 Loth hinweggenommen werden,