

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 10. Butterteig, abermal auf eine andere Art

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

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,

weil sonst der Teig zu fett würde, in Stücke, knete sie im frischem Wasser recht herum, nimm einen großen Deckel, lege ein sauberes nasses Tuch darüber, und auf das Tuch die Butter; decke sie mit der andern Hälfte vom Tuch wieder zu, und treib die Butter zwischen dem nassen Tuch mit dem Nudelholze eines halben Fingers dick aus. Alsdann trocknet man das Nudelholz wieder ab, und treibt den Teig noch einmal so groß aus, als die Butter, legt die Butter auf die halbe Seite vom Teig, schlägt die andere halbe Seite darüber, und drehet so den Teig aus.

Man muß aber Acht geben, daß er kein Loch bekomme. Auf diese Art wird er viermal ausgetrieben, einmal von der linken zur rechten, und einmal von der rechten zur linken Hand, bis er an allen 4 Theilen eingeschlagen ist.

Hat man Zeit, so ist es gut, wenn man den Teig nach dem ersten Auswirken eine Stunde ruhen läßt.

Zu bemerken ist, daß zur Verfertigung aller Buttermenige ein trockenes Mehl genommen, und daß solches jedesmal durch ein Haasieb gesiebt werden muß, denn ein schlechtes Mehl verdirbt den Teig.

N^o 11. Nachispastetchen.

Der Buttermenige wird angemacht, wie anfangs gelehrt wurde. Alsdann nimm für 12 Personen 2 Pfund mageres Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett; schneide solches würfelförmig zusammen, gib 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel voll Kapern, 10 Sardellen, welche vorher gewaschen und ausgekräthet worden; sofort etwas Salz und eine halbe Zitronenschale dazu. Laß dieses alles zusammen in einem Tiegel oder Kastrol auf einer Gluth weich dünsten, lege es dann auf ein Brett, und schneide es mit dem Messer recht fein zusammen. Dann stich den Buttermenige in einer beliebigen Größe aus, setze das Blatt Buttermenige auf das Papier, und bestreiche ersteres mit einem zerklüpperten Ey. Hernach mache kleine runde Klößchen aus dem Farce, und setze sie in die Mitte des Blättchens Buttermenige, lege das andere Blatt oben darauf, und drücke es neben herum ein wenig bei damit der Teig im Ofen schön gerade aufgehe. Zuletzt bestreiche sie oben mit dem zerklüpperten Ey, und backe sie schön gelb.