

# **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 11. Hachispastetchen

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

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 Buttermenge ein trockenes Mehl genommen, und daß solches jedesmal durch ein Haasieb gesiebt werden muß, denn ein schlechtes Mehl verdirbt den Teig.

### N<sup>o</sup> 11. Hachispastetchen.

Der Buttermenge 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 Buttermenge in einer beliebigen Größe aus, setze das Blatt Buttermenge 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 Buttermenge, 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.