

# **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, 1855**

No 11. Kalte Pasteten von Feldhühnern mit Trüffeln

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

gieß von der sauern Sulze oben in die Oeffnung hinein und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

### N<sup>o</sup> 11. Kalte Pastete von Feldhühnern mit Trüffeln.

Rupfe und puße 4 Feldhühner sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire und spicke sie mit 1 Pfund Speck schön. Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen magern Schinken beides würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol. Gieb 3 Zwiebeln und 1 Petersilienwurzel, wie auch eine gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; lege die Feldhühner dazu, salze sie und gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, auch 2 Lorberblätter dazu. Setze solches auf eine Gluth und laß es langsam dünsten. Wenn das Nierenfett sammt den Schinken und Zwiebeln gelb angegangen ist, so gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü darauf und laß die Feldhühner ganz langsam dünsten, bis sie weich sind.

Dann nimm sie aus den Saft und binde sie auf, puße und wasche 18 schöne Trüffeln und lege sie in den Saft der Feldhühner. Laß sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, nimm sie heraus, schneide solche Scheibchenweise, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den ersten Pasteten gelehrt worden ist; mache den Saft in welchen die Feldhühner gekocht worden, durch ein Haarsieb, vermische ihn unter die Fülle und thue die Trüffeln darunter. Formire das Pastetengehäuse, lege einige Speckparten unten auf den Boden, lege die Fülle hinein, setze die 4 Feldhühner darauf, oben darauf lege ebenfalls kleine Speckparten, mache den Deckel darauf und verfare wie schon gezeigt worden ist.

Wenn sie gebacken ist, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß saure Sulze oben durch die Oeffnung des Deckels hinein und laß sie dann kalt werden.

### N<sup>o</sup> 12. Kalte Pastete von Hasen.

Ziehe 3 Hasen ab, schneide den Hals und Brüstchen nebst den Büglein ab, und spicke dieselben schön mit  $\frac{3}{4}$  Pf.