

# **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, 1862**

No 12. Pastete mit Butterteig statt Mehlspeise

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

ein Kastrol oder in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, ein wenig Zimmet auch  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und eine Zitronenschale, und gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Milch darauf; setze ihn auf eine Gluth, und laß ihn ebenfalls so dick kochen, wie bei der erstern Reismehlspeise gesagt worden ist. Nimm ihn dann aus dem Kastrol, und lege ihn in eine Schüssel, laß ihn kalt werden, schlage von 14 Eiern das Weiße zu einem Schnee, welcher aber sehr steif sein muß; rühre den Schnee unter den Reis, mache aber beides mit dem Kochlöffel wohl unter einander, damit es nicht knötig werde; verkoste es, ob nicht etwa noch etwas Zucker fehle; dann richte es auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, setze die Schale darauf, und gieb es  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten in einem nicht gar zu heißen Backofen. Aber es ist wohl zu beobachten, daß, ehe die Mehlspeise in den Ofen kömmt, man etwa 3 Loth gestoßenen Zucker darauf streue, und die Speise schön gelb backen lasse.

#### N<sup>o</sup> 12. Pastete mit Buttermehl statt Mehlspeise.

Gieb zu 1 Pfund feines Mehl auf den Backtisch  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 2 ganze Eier und ein wenig Salz. Um den Teig recht gut zu machen, nimm  $\frac{1}{4}$  Maß sauren Rahm, mache den Teig damit an, nicht zu dick und auch nicht zu dünn, wie schon bei den Pasteten ist gesagt worden, und arbeite ihn wohl. Dann wasche in Wasser  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter, treib den Teig aus, und gieb die Butter in die Mitte; schlage allzeit 2 Blätter zusammen, und bearbeite ihn so auf diese Art, dreimal, dann ist er fertig.

Willst du nun eine Pastete davon machen, so schneide 2 Theile daraus, treib sie beide in der Ründe aus, nimm 2 Bogen Papier, wickle sie rund zusammen, lege sie in die Mitte von einem Blatt, (man kann auch statt des Papiers eine Serviette nehmen, doch muß man Acht haben, daß die Spitzen davon in die Höhe kommen, um es herausziehen zu können), bestreiche es ringsum mit 2 zerklopften Eiern, lege das ganze Blatt darauf, und drücke es neben dem Papier zusammen schön rund, daß es die Form von einer Pastete bekomme. Mache das Messer ein wenig warm und schneide sie gleich rund, mit dem Messer krihle etwas Zierrathen oben darauf, schiebe sie in einen Ofen, welcher nicht zu heiß ist, und backe sie schön; dann

schneide oben den Deckel aus, nimm das Papier oder die Serviette heraus, wie auch den wenigen Teig welcher feucht ist. Gieb ein Ragout von Hühnern oder ein Salpikon dazu, wie oben bei den Pasteten zu sehen.

N<sup>o</sup> 13. Fleckenpastete zu machen.

Mache Fleckchen von Nudelteig, wie schon bei der Fleckchensuppe gezeigt worden ist; mache sie aber nicht gar zu klein. Siede sie im Wasser mit Salz ab, und laß dann das Wasser wohl ablaufen. Schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten mageren Schinken oder auch ein anderes geräuchertes Fleisch klein in ein Geschirr, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund frischer Butter, und laß es ein wenig auf den Feuer dünsten. Gieb nach diesem dünsten die Fleckchen dazu, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß süßen oder sauren Rahm darauf, salze sie ein wenig, reib eine handvoll Parmesankäs dazu, und mische es mit einem Löffel. Treib vom mürben Teig ein Blatt aus, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und lege es in ein Kastrol oder auch auf eine Tortenpfanne, gieb die Fleckchen hinein, bedecke sie mit einem anderen Blatt, hernach bestreue sie mit ein wenig geriebenen Brod, und backe sie schön.

Auf diese Art kannst du sie auch machen an einem Fasttag. Anstatt des Schinkens nimm einen gesalzenen oder geräucherten Hecht, welcher zwei Tage in Salz gelegen ist.

N<sup>o</sup> 14. Reis-Pastete.

Blanchire  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis im Wasser, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Dann seihe ihn ab, lies ihn sauber, lege ihn in ein Kastrol oder einen Tiegel, gieb 1 Maß gute fette Bouillon dazu und laß ihn kochen.

Hierauf laß ihn kalt werden, und rühre den Dotter von 6 Eiern und 2 ganze Eier darein, und gieb ein wenig Salz und Muskatennuß dazu. Wenn er wohl verrühret ist, so gieb eine Portion auf die Schüssel, in der Mitte laß einen Raum und gieb vom Fleisch ein Ragout darein, wie bei den Ragoutpastetchen gesagt worden ist, nach Belieben. Mit dem andern Reis bedecke es schön rund in der Form von einer Pastete, bestreiche es hernach mit 4 Loth frischer Butter, und laß es im Ofen backen, du kannst es auch mit Parmesankäse bestreuen. Auf solche Art kannst du es auch mit Fischen an einen Fasttag bereiten.