

# **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 13. Fleckenpastete zu machen

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

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.