

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 2. Kalte Pasteten mit Fasanen und Trüffeln

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

dem obern Theile aufgehoben. Lege die Fülle von Schweinfleisch in das Gehäuse, setze die Gansleber darauf, lege die übrigen Trüffeln außen herum und die übrigen Speckparten oben darauf.

Mache dann von dem übrigen Teig einen Deckel so groß als die Pastete ist; er muß aber neben herum recht beigedrückt werden, damit kein Fett durchkomme. Hat man noch etwas vom Teig übrig, so treib ihn mit einem Nudelholz aus, schneide allerhand Zierrathen daraus, zerklopfe 2 Eier, bestreiche die Pastete ganz damit und garnire hernach mit den ausgeschnittenen Zierrathen die Pastete. Mache auf die Mitte des oberen Deckels einen Knopf oder eine andere Verzierung, damit man den Deckel aufheben kann; bestreiche nochmal mit zerklopften Eiern die Pastete und 2 Bogen Papier mit 6 Loth Butter und binde solches um das Gehäuse.

Setze hernach die Pastete auf ein Backblech, stelle sie in einen etwas heißen Backofen oder in eine Backröhre und laß sie darin 2 Stunden stehen. Wenn man sieht, daß der Teig von der Pastete etwas gelb wird, so nimm das Papier herunter, gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, laß es zergehen und bestreiche während des Backens öfters die Pastete damit. Wenn sie ausgebacken ist, so nimm sie heraus, bestreiche sie nochmals mit dem Schmalz, mache mit einem runden Hölzchen so dick wie ein Federkiel 2 runde Löcher in den Deckel, gieß durch dieselben $\frac{1}{4}$ Maß von der sauren Sulze und laß sie stehen bis zum Gebrauch. Wenn sie gebraucht wird, so schneide neben an dem Rand den ganzen Deckel auf und gieb sie zur Tafel.

N^o 2. Kalte Pasteten mit Fasanen und Trüffeln.

Der Teig wird eben so, wie vorher zubereitet, und eben so viel dazu genommen. Kupfe und puße 2 Fasanen sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide heraus und dressire sie. Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett und soviel frischen Speck würfelartig, lege es in ein Kastrol, schneide 1 Pfund rohen Schinken gleichfalls würflich, lege ihn zum Nierenfett und Speck gieb 2 Zwiebeln, 1 Petersilie und 1 gelbe Rübe dazu, welche zuvor gepußt und in Scheiben geschnitten sein müssen,

lege die Fasanen dazu, gieb ihnen Salz, lege 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, setze sie dann auf eine Gluth und laß sie langsam dünsten. Wenn der Speck und der Schinken unten etwas gelb angegangen ist, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein und $\frac{1}{4}$ Maß Schü daran und laß die Fasanen in diesen Saft weich dünsten. Dann nimm sie heraus, lege sie auf eine saubere Schüssel und mache den Saft durch ein Haartuch in ein reines Geschirr. Hierauf schäle 20 Trüffel sauber, wasche sie aus, lege sie in den durchgemachten Saft, setze sie auf eine Gluth und laß sie weich kochen. Die Fülle mache wie folgt:

Schneide von 3 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab und dieses würfelartig zusammen; lege es auf ein Schneidbret, gieb 1 Pfund frischen Speck, Salz und ein wenig Muskatennuß, ein wenig Vertram und die Schale von einer Zitrone dazu; schneide dies alles recht fein und lege die Masse in einen Mörser. Gieß den Saft in welchen die Trüffel gekocht haben dazu, und stoße die Masse recht fein, damit sie recht faumig werde. Lege dann die Fülle heraus auf eine Tortenpfanne oder saubere Schüssel, drücke den Saft von 4 Zitronen daran und mache das Gehäuse wie schon oben gesagt worden. Belege den Boden mit flachen Speckparten und gieb die Fülle hinein. Die Fasanen können ganz hineingesetzt, oder in kleine Stücke geschnitten, hineingegeben werden. Die Trüffel werden Scheibchenweise geschnitten und neben herumgelegt.

Mache den Deckel darauf und verfare überhaupt, wie schon gesagt worden ist.

N^o 3. Kalte Pasteten von Hecht und Champignons.

Schuppe 5 Pfund Hecht, schneide sie auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie sauber aus. Schneide dann die Hechte in der Länge voneinander und die Gräthen nebst der Haut hinweg, wasche die Filets aus und lege sie auf eine Tortenpfanne. Gieb $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und Salz, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Zitrone, ein klein wenig Muskatblüthe und 2 in Scheibchen geschnittene Zwiebeln dazu, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Wein und $\frac{1}{8}$ Maß Essig