

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 3. Kalte Pasteten von Hecht und Champignons

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

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

daran, setze sie hernach auf das Feuer, laß sie schnell fertig werden, dann setze sie zurück und laß sie bis zum Gebrauch stehen. Mache eine Fülle von Schweinfleisch, wie bei der Fülle von der Gansleber gelehrt wurde; mache eben so das Pastetengehäuse, lege auf den Boden die Speckparten und gieb die Fülle hinein.

Die Filets von Hechten lege auf ein sauberes Tuch, damit solche schön ablaufen; den Saft treib durch ein reines Tuch in ein Kastrol, puße und wasche 2 starke Hände voll Champignons sauber, lege sie in den Saft, laß die Champignon mit den Saft ganz kurz einkochen, lege die Filets auf die Fülle in die Pastete, die Champignons oben darauf und gieb auf solche einige Speckparten, wie schon bei der ersten Pastete ist gesagt worden. Mache dann den Deckel darauf und verfare wie oben.

Anmerkung. Wenn die Pastete ganz gebacken ist, so darf nicht vergessen werden, daß in solcher einige kleine Oeffnungen gemacht, und $\frac{1}{4}$ Maß von der sauern Sulze eingegossen werde.

N^o 4. Kalte Pastete von Ganzvögeln.

Rupfe und puße 5 Kluppert Ganzvögel sauber, nimm das Eingeweide heraus, die Mägen werden ganz als untauglich hinweggelassen, der Koth aber wird fein zusammengeschnitten. Mache ein Finsieur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, gieß eine obere Kaffeschale voll Provenceroil in ein Kastrol, laß es recht heiß werden, gieb das Finsieur hinein, laß es weich dünsten, gieb den zusammengeschnittenen Koth zu den Finsieur, streue Salz und ein wenig Muskatennuß daran und laß es ein wenig auf den Feuer anziehen.

Lege in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Pfund rohen in kleine Würfel geschnittenen Schinken, gieb ihn zur Butter, wasche die Vögel sauber, lege solche zu der Butter mit den Schinken, gieb Salz, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatennüßel dazu und laß die Vögel weich dünsten. Lege sie hernach auf eine saubere Schüssel, schneide von jeden Vogel die beiden Brüstchen heraus, das Uebrige von den Vögeln stoße im Mörser recht fein zusammen und lege solches in den Saft.