

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 8. Kalte Pastete von Auerhahn

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

Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und soviel Nierenfett würfelartig, lege es in ein Geschirr, in welches die Rolade gethan werden kann, und gieb noch 3 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 2 gelbe Rüben dazu, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen. Dieses alles schneide in Theile, gieb solches zu den Speck und Nierenfett, auch 4 Lorbeerblätter und eine Zitrone, welche in Scheiben geschnitten sein muß und lege die Rolade darauf. Gieb 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Basilie, Thymian, ein wenig Bertram und das nöthige Salz dazu, laß dieses alles auf dem Feuer ein wenig gelb angehen, dann gieß 1 Maß Wein und $\frac{3}{4}$ Maß Essig daran, auch 2 Maß Bouillon oder Wasser. Wenn die Rolade weich ist, so nimm sie heraus, mache die Schleifen und das Tuch los und lege die Rolade auf ein Schneidbret. Oben auf die Rolade lege ein Bret und auf das Bret einen Stein, damit sie gepreßt werde.

Wenn die Rolade kalt ist, so nimm sie hervor, schneide sie schön zu, d. i. schneide die Haut oben und unten ab, und die beiden Ende gleich, und lege es in ein sauberes Geschirr. Von den Saft nimm das Fett ab, mache ihn durch ein Haartuch oder Sieb und gieß ihn an die Rolade, setze sie an einen kalten Ort und nimm sie zum Gebrauch. Der Saft kann für eine Brühe verwendet werden.

N^o 7. Rolade von Rindsbrust, welche aber zuvor eingeböckelt war.

Schneide von einer eingeböckelten Rindsbrust die Beine aus, wie auch die Haut, mache ein Finscur wie bei der Wildpretsbrust gesagt wurde, laß das Finscur mit $\frac{1}{4}$ U. Butter weich dünsten und bestreue die Brust damit. Streue etwas gestoßenen Pfeffer und Nägelein, auch ein wenig Basilie und Thymian darauf, rolle die Brust zusammen und verfare damit, wie bei der Wildpretsbrust geschehen muß.

Diese Rolade wird nur im Wasser mit Salz abgesotten und dann gepreßt; sie wird auch nur kalt aufgeschnitten.

N^o 8. Kalte Pastete von Auerhahn.

Rupfe puhe und flammire einen Auerhahn, (wie schon öfters ist gesagt worden), nimm das Eingeweide heraus, wasche

ihn sauber aus, schneide den Hals und Kopf ab und löse die Beine von den ganzen Rückgrath aus, wie auch das Brustbein. Mache ein Finscur von 20 Charlotten und ein wenig Petersilie, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß solches heiß werden, lege das zusammengeschnittene Finscur hinein, laß es ganz weich dünsten und gieb das Finscur in den ausgelösten Auerhahn. Gestalte oder formire ihn zusammen, als wäre er wieder ganz, und dressire ihn auf dem Rückgrath mit Bindfaden zusammen, damit er nicht im kochen voneinander gehe. Gieß in ein Kastrol eine Maß Essig und eine Maß Kochwein und gieb 2 Zwiebeln, 1 Zitrone welche in Scheiben geschnitten sein muß, auch 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, das nöthige Salz und ein wenig Bertram dazu. Setze den Marinade auf ein Feuer; wenn er kocht so nimm den Sud vom Feuer, lege den Auerhahn hinein und laß denselben einige Tage darin liegen, damit er durchbeize und einen guten Geschmack bekomme.

Dann nimm ihn aus den Marinade, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab und spicke die beiden Brüste desselben mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck. Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett würfelartig zusammen, lege es in ein Kastrol, gieb auch 1 ℓ . rohen magern Schinken, welcher würfelartig geschnitten sein muß, 4 Zwiebeln, 2 Petersiliewurzeln und 1 gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten wird. Lege den Auerhahn dazu, salze ihn und gieb 12 weiße Pfefferkörner, 12 Nägelein, 2 Lorbeerblätter, etwas Bertram und die Schale von einer Zitrone dazu. Laß solches auf den Feuer anziehen, das heißt, wenn das Nierenfett, die Wurzeln und Zwiebeln gelb sind, so gieß $\frac{1}{2}$ Maß Bouillon dazu.

Ist der Auerhahn ganz weich, so nimm ihn heraus, lege ihn auf eine saubere Schüssel, nimm das Fett von dem Saft ab, laß den übrigen Saft durch ein Haartuch laufen, mache einen Pasteteig (wie schon mehrmal ist gezeigt worden), formire das Gehäuse in der Größe wie du willst, lege unten $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, welcher in dünne Parten geschnitten sein muß, auf den Boden mache eine Fülle von Schweinfleisch, (wie schon bei den kalten Pasteten gemeldet worden ist) und lege auf den Speck etwas Fülle. Nimm den Bindfaden von

dem Auerhahn ab, lege diesen auf die Fülle in die Pastete, die übrige Fülle lege neben herum, oben darauf lege noch einige Speckparten und mache den Deckel darüber.

Garnire die Pastete mit verschiedenen Zierrathen (wie schon bei den ersten kalten Pasteten gezeigt worden ist; bestreiche sie mit einigen zerklopften Eiern, auch bestreiche ein Papier mit 6 Loth Schmalz und binde es um die Pastete herum, damit sie im Ofen nicht so bald eine braune Farbe bekomme. Oben auf den Deckel stech einige Löcherchen mit einem Federkiel hinein, setze das Gehäuse in einen Backofen und verfabre damit, wie schon bei den andern die Rede war. Ist sie ganz fertig und hast du sie aus den Ofen genommen, so gieß etwas saure Sulze in die kleinen Oeffnungen, welche zuvor gemacht worden sind.

Anmerkung. Zur Tafel wird diese Pastete immer kalt gegeben.

N^o 9. Kalte Pastete von verschiedenen Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe 3 Pfund Karpfen und 4 Pfund Hecht, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie sauber aus, schneide von 4 Pfund Salm die Haut ab, lege ihn in ein sauberes Wasser, schneide die Haut von den beiden ersten Fischen auch ab, löse mit einem Messer das Fleisch von den Karpfen- und Hechtengrätchen und lege die Filets zu dem Salm in das Wasser. Mache dann eine weiße Fülle wie folgt:

Schuppe 4 Pfund Bärse nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber, schneide das Fleisch von den Grätchen ab, lege dieses auf ein Schneidbret, gieß Salz und ein wenig Muskatennuß dazu und schneide das Fleisch so fein als möglich. Schneide ferner von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, und die weißen Ballen weiche in Milch ein; wenn sie geweicht haben, so drücke sie mit der Hand recht fest aus und lege das Brod und das zusammengeschnittene Fleisch von den Bärse in einen Mörser, gieß 1 Pfund Butter, den Saft von 6 Zitronen und 1 Glas guten Wein dazu und stoße die ganze Masse recht faumig. Dann nimm die Fülle aus den