

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 10. Kalte Pasteten von Kapaunen

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

Mörser und lege sie auf eine Tortenpfanne und hebe sie auf bis zum Gebrauch.

Gieß in eine Tortenpfanne zu $\frac{1}{2}$ Pfund Butter $\frac{1}{4}$ Maß Wein, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß Bertramessig, gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Zitrone, welche in Scheibchen geschnitten sein muß, auch 3 Zwiebeln und ein Zebechen Knoblauch dazu. Setze die Tortenpfanne auf eine Gluth; wenn diese weiße Braise kocht, so nimm die Filets von den Fischen aus dem Wasser, lege sie in die Braise, salze sie und laß die ganze Masse 3 Minuten lang kochen. Setze sie vom Feuer, mache das Pastetengehäuse wie schon mehrmal gesagt worden ist, lege die Fülle hinein, die Filets von den Karpfen oben darauf, hernach den Salm und dann die Filets von den Hechten. Den Saft in welchen die Fische gar gekocht worden sind, mache durch ein Haartch, laß ihn auf ein Feuer über die Hälfte einkochen, gieß ihn wenn er kalt ist oben darüber, garnire die Pastete mit Zierrathen, verfabre damit wie schon gezeigt worden ist, und bringe sie zur Tafel.

N^o 10. Kalte Pastete von Kapaunen.

Rupfe und puße 2 Kapaunen sauber, flammire sie und löse die Kapaunen aus, d. h. schneide alle Beine heraus, wie bei dem Auerhahn gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb auch 3 starke Hände voll gepuße und sauber gewaschene Champignons und etwas Salz darein, laß sie in der Butter weich dünsten dann lege die gedünsteten Champignons zu den ausgelösten Kapaunen, dressire sie mit Bindfaden, gieb in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ U. Butter, die Schale von einer Zitrone, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüte und $\frac{1}{2}$ Maß Wein, lege die 2 Kapaunen hinein, setze die ganze Masse auf eine Gluth und laß sie halb gar werden.

Mache die schon beschriebene Fülle von Schweinsfleisch, formire das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, gieb die Fülle darein, nimm den Bindfaden von den Kapaunen hinweg, lege sie in die Pastete auf die Fülle, oben darauf lege noch einige Speckparten, dann mache den Deckel darauf und verfabre damit, wie schon bei den andern Pasteten gesagt worden ist. Wenn solche ausgebacken ist, so

gieß von der sauern Sulze oben in die Oeffnung hinein und laß sie stehen bis zum Gebrauch.

N^o 11. Kalte Pastete von Feldhühnern mit Trüffeln.

Rupfe und puße 4 Feldhühner sauber, flammire sie, nimm das Eingeweide aus, wasche sie sauber, dressire und spicke sie mit 1 Pfund Speck schön. Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen magern Schinken beides würfelartig zusammen und lege es in ein Kastrol. Gieb 3 Zwiebeln und 1 Petersilienwurzel, wie auch eine gelbe Rübe dazu, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; lege die Feldhühner dazu, salze sie und gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, auch 2 Lorberblätter dazu. Setze solches auf eine Gluth und laß es langsam dünsten. Wenn das Nierenfett sammt den Schinken und Zwiebeln gelb angegangen ist, so gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü darauf und laß die Feldhühner ganz langsam dünsten, bis sie weich sind.

Dann nimm sie aus den Saft und binde sie auf, puße und wasche 18 schöne Trüffeln und lege sie in den Saft der Feldhühner. Laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nimm sie heraus, schneide solche Scheibchenweise, mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie schon bei den ersten Pasteten gelehrt worden ist; mache den Saft in welchen die Feldhühner gekocht worden, durch ein Haarsieb, vermische ihn unter die Fülle und thue die Trüffeln darunter. Formire das Pastetengehäuse, lege einige Speckparten unten auf den Boden, lege die Fülle hinein, setze die 4 Feldhühner darauf, oben darauf lege ebenfalls kleine Speckparten, mache den Deckel darauf und verfähre wie schon gezeigt worden ist.

Wenn sie gebacken ist, gieß $\frac{1}{4}$ Maß saure Sulze oben durch die Oeffnung des Deckels hinein und laß sie dann kalt werden.

N^o 12. Kalte Pastete von Hasen.

Ziehe 3 Hasen ab, schneide den Hals und Brüstchen nebst den Bügeln ab, und spicke dieselben schön mit $\frac{3}{4}$ Pf.