

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, 1861

No 31. Gebackener Karfiol in eine Krebs- oder Schüsuppe zu gebrauchen

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

N^o 31. Gebackener Karfiol in eine Krebs- oder Schüsuppe zu gebrauchen.

Koche 2 schöne Stauden Karfiol, gepuht und sauber gewaschen, im Salzwasser weich, dann nimm ihn heraus, und laß ihn kalt werden; schneide ihn in kleine Stücke, zerklappere 2 Eyer, tunke den geschnittenen Karfiol hinein, und tauche ihn in Semmelmehl (daß das geriebene Brod daran hängen bleibt). Sofort backe ihn in $\frac{3}{4}$ Pfund heißes Schmalz schön gelb, und lege ihn in den Suppennapf.

III. Hors d'oeuvres oder Beissen.

N^o 1. Buttermteig für 12 Personen.

Nimm 1 Pfund frische Butter und 1 Pfund feines Mehl, von welchem aber 6 Loth zum Unterstäuben hinwegkommen; mache in das Mehl ein kleines Grübchen, schlage 2 ganze Eyer hinein, und thue etwas Salz dazu; mische etwa 2 Loth von dem Pfund Butter darunter, und so viel Wasser, als 2 obere Kaffeschalen halten.

Knete dann den Teig untereinander, und treib ihn bis auf die Dicke eines großen Federkiels aus; hernach mische die Butter, von welcher zuvor alles Wasser wohl abgetrocknet werden muß, darunter, lege den Teig vierfach zusammen, und treib ihn mit dem Nudelholz eines kleinen Fingers dick zum erstenmal aus; dann lege ihn wieder zusammen, und laß ihn auf dem Eis, wenn davon vorhanden ist, oder im Keller $\frac{1}{4}$ Stunde lang ruhen. Auf solche Art wird der Teig dreimal ausgetrieben, worauf man ihn noch einmal ruhen läßt. Nun wird er das viertemal ausgetrieben, und sodann mit einem runden Ausstecheisen ausgestochen: nämlich 2 Stück zu einem Pastetchen, wobei das Obere wieder mit einem kleinen Ausstecheisen herausgenommen wird.

Brauchet man nun 24 Ragoutpastetchen, so muß das untere Blatt, wenn solche ausgestochen sind, mit Eyer bestrichen werden, wörnach zuerst das obere Blatt darauf gesetzt wird.