

# **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, 1861**

No 9. Buttermig auf eine andere Art

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

Loth ungeschmolzene Butter dazu, und rühre den Reis ab; schlage sofort auch den Dotter von 6 Eiern daran, und rühre es untereinander. Zuletzt reib ein wenig Muskatennuß daran, und salze es. Alsdann lege in die kleinen Pastetenschüsseln ein Blättchen Buttermig hinein, ein wenig Farge oder feines Ragout, oder auch ein Salpicon, und backe es hernach mit abgetriebenem Reis, bestreiche es hoch oben mit 2 Loth Butter, und bestreue es mit fein geriebenem weißen Brod; backe die Pastetchen im Ofen recht schön, bis sie eine gelbe Farbe bekommen, und servire sie hernach warm.

### N<sup>o</sup> 9. Buttermig auf eine andere Art.

Schlage von 2 Eiern den Dotter in  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, schütte sofort eine obere Kaffeschale voll Wein, und soviel süßen Rahms daran, gib eine Messerspiße Salz dazu, und arbeite dieses alles, wie einen Nudelteig untereinander.

Wenn es Zeit hat, kann man den Teig etliche Stunden oder auch über Nacht stehen lassen. Dann treibt man denselben eines kleinen Fingers dick aus, und schneidet  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter auf die ausgetriebene Seite, über welche die andere Seite vom Teig geschlagen wird. Bei dem Austreiben selbst aber beobachte wohl, daß die Butter nicht allzu sehr an das Nudelbret anhänge, und so wird er 3 — 4mal ausgetrieben und übereinandergeschlagen.

Wohl gemerkt, diesen Teig kann man zu allen Pasteten oder Torten gebrauchen, wie weiter unten gesagt werden wird.

### N<sup>o</sup> 10. Buttermig, abermal auf eine andere Art.

Man macht in der Mitte eines Pfunds Mehl auf einem Nudel- oder Backbret ein Grübchen, salzet es ein wenig, schlägt ein ganzes Ey, gießt ungefähr ein Trinkgläschen voll Wasser und einen Eßlöffel voll Brandtwein hinein, nimmt auch etwa 2 Loth Butter, welche klein geschnitten werden muß, dazu, macht mit einem Messer die Masse untereinander, wirft den Teig zu einem Laibchen, bis er so ist, daß, wenn man mit dem Finger auf das gewirkte Laibchen hineindrückt, der Teig wieder aufgeht.

Dann läßt man ihn eine Stunde ruhen; darauf treib ihn mit dem Nudelholz aus, schneide 1 Pfund Butter, von welchem aber die obengemeldeten 2 Loth hinweggenommen werden,