

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 12. Spanischer Teig zu kleinen auch großen Pasteten

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

N^o 12. Spanischer Teig zu kleinen auch großen Pasteten.

Hierzu nimmt man auf ein Backbret drei starke Hände voll Mehl, das Weiße von 3 Eiern, eine obere Kaffeschale voll Milch und etwas Salz. Davon wird ein ganz weicher Teig noch besser als man einen gezogenen Teig macht, zubereitet. Arbeite ihn gut, bis er sich von der Tafel selbst ablöst; dann mache ihn rund, als wie ein Laibchen Brod zusammen, und decke ihn zu; laß ihn eine halbe Stunde liegen, und ziehe ihn darauf der Länge nach so fein als möglich ist, aus, schneide die Ende am Rand rund aus, und überstreiche ihn recht gut mit $\frac{1}{2}$ Pfund zerschlichener Butter. Dann hebt man das Tuch, auf welchem er ist aufgezo gen worden, am Ende etwas auf, und rollt ihn der Länge nach eines starken Fingers dick auf. Unter dem Aufrollen wird der Teig von Außen mit 2 Loth Butter bestrichen. Die ganze Rolle vom Teig darf nicht breiter als eine Hand sein, aber in der Dicke darf sie wie ein Mannsarm sein, und wird fest aufgerollt.

Alsdann bestreicht man ein Papier mit 2 Loth Butter, legt die Rolle vom Teig hinein, und bewahrt solches auf einem Eis oder sehr kalten Ort bis zu dessen Gebrauch auf, wie noch in der Folge gelehrt wird.

Zu diesem gezogenen Teig kann man 8 Paar Priesen nehmen; blanchire, d. h. laß sie einigemal auffieden, dann reiß die Priesen aus, schneide sie würfelartig klein zusammen, nimm 2 Zwiebeln und ein kleines Pfötchen Petersilie, schneide solche klein zusammen, röste sie mit 4 Loth frische Butter, lege die Priesen hinein, und streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Salz und etwas Muskatennuß darauf. Alsdann gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Fleischbrühe daran, und laß es langsam kochen. Ganz zuletzt mache eine Liaison aus dem Dotter von 6 Eiern, und legire es damit, auch drücke den Saft von 2 Zitronen daran. Alsdann treib den Teig wieder, wie das erste mal aus, bestreiche denselben mit einem zerkläpperten Ey, setze die Priesen darein, rolle es zusammen, schneide es in kleine Stückchen, setze sie auf ein Papier und Blech, bestreiche sie oben wieder mit einem zerkläpperten Ey, und gib sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, in welchem sie schön gelb werden müssen.

Mann kann auch den Teig, wenn er gerollt ist, in Eyer eintunken im Semmelmehl borniren, (d. i. mit Semmelmehl gut bestreuen) und im Schmalz backen.