

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 15. Kleine Pastetchen auf eine andere Art

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

auch 3 Loth Butter, etwas Salz und Muskatennuß; röste es auf den Feuer ein wenig, bis das Zusammengeschnittene angezogen hat; dann schlage den Dotter von 3 Eiern hinein, und gib ein Pfötchen geriebenes Brod dazu.

Die Ganzvögel oder Lerchen werden am Spieß gebraten, oder auch mit 4 Loth Schmalz in einem Tiegel gedämpft. Alsdann werden die Brüstchen davon ausgeschnitten, Rippen und Beine aber werden in einem Mörser fein zusammengestoßen.

Schneide sofort ein Kreuzerbrod zusammen, backe es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz etwas braun, und stoße es ebenfalls in dem Mörser. Dieses kömmt alles in einen Tiegel oder ein Kastrol, mit etwas Salz, einen Schoppen guter Schü oder Bouillon und einem kleinen Gläschen Weines, wobei der rothe am besten ist. Setze diese Masse auf ein Kohlfeuer, und rühre sie mit einem Kochlöffel wohl untereinander. Wenn sie so dick ist, wie ein Kindsbrei, so wird sie durch ein Haarsieb getrieben, und kömmt hernach zu dem Ersten, nämlich zu den auf dem Feuer gerösteten Eingeweiden. Dann schlage noch den Dotter von 4 Eiern dazu, und die Brüstchen von den Vögeln werden länglich geschnitten hinein gethan. Der Buttermteig wird mit einem kleinen Stecheisen ausgestochen, und mit einem zerkläpperten Ey bestrichen; alldann kömmt der Vogelcreme hinein. Obendarauf aber ein anderes Blatt Buttermteig, welches eben so groß ist, als das untere; es muß aber eine kleine Oeffnung, so groß wie ein 12 Kr. Stück haben, damit der Creme im Backen aufgehen kann.

Diese Pastetchen müssen etwas langsam gebacken werden.

N^o 15. Kleine Pastetchen auf eine andere Art.

Koche 1 Maß starke Schü bis auf $\frac{1}{3}$ Maß ein, dann reib eine Pommeranze auf Zucker ab, gib auch den Saft dazu auch $\frac{1}{3}$ Maß Wein. Dann löse von einem gebratenen Kapaun die Brust ab, schneide sie sehr fein, und rühre sie darunter, so daß es ein dickes Hachis werde, rühre es mit dem Dotter von 6 Eiern ab, mische etwas Salz und ein wenig Muskatennuß dazu. Dann wird der Buttermteig ausgetrieben und ausgestochen, wie bei dem Ersten gesagt worden ist, auch mit einem zerklöpften Ey bestrichen; dann lege man von dem Hachis etwas auf das untere Blatt, oben darauf einen Deckel, und bestreicht es nochmals mit Eiern, dann werden sie schön gelb ausgebacken. Diese Pastetchen gleichen den schon beschriebenen Hachispastetchen.