

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 43. Frankfurter Pastetchen

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

N^o 42. Hors d'oeuvre von kleinen Andouillen
von Priesen und Gaumen.

Nimm 3 Paar Priesen und 4 OchsenGaumen; die Priesen werden ausgewaschen und blanchirt, die Gaumen werden gepuht und gewaschen, und im Wasser ganz weich gekocht. Schneide die Priesen und Gaumen klein würfelförmig, schneide auch 2 Zwiebeln und etwas Petersilie recht fein, röste solches mit 6 Loth Butter, lege das Zusammengeschnittene dazu, dann das nöthige Salz und etwas Muskatennuß, einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl und $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, und laß die ganze Masse ganz kurze Zeit kochen (das heißt: stark einkochen). Zuletzt gib 8 Eierdotter dazu, und laß es kalt werden, gestalte daraus kleine Würstchen in der Größe eines kleinen Fingers, zerklopfe 3 Eier, tunke dieselben hinein, überstreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 Pfd. Schmalz, und gib sie zur Tafel.

N^o 43. Frankfurter Pastetchen.

Nimm 2 Pfund Mehl, lege $\frac{3}{4}$ Pfund Butter in $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, laß solches heiß werden, mache in das Mehl ein Grübchen, mische Butter sammt Wasser unter das Mehl, und mache den Teig untereinander, daß er aber so fest werde, wie ein Nudelteig. Treib denselben mit einem Nudelholz so dünn aus, als ein Messerrücken, stich den Teig mit einem Stecheisen aus, und ziehe ihn über das Pastetenholz so dünn, als möglich ist, mache sie aber nicht höher, als einen halben Finger, schneide ganz herum den übrigen Teig ab, damit sie schön gleich werden. Für 12 Personen braucht man 24 Pastetchen.

Wohl gemerkt, die Farce wird auf folgende Art gemacht: Schneide von 3 Pfund mageren Rindfleisch die Haut und das Aederige davon; auch nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett, wovon auch die Haut hinweggenommen wird. Das Fleisch und Nierenfett wird alles sehr fein mit dem Schneidmesser zusammengeschnitten. Dann nimm 20 Charlotten, etwas Petersilie, eine Zitronenschale, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 30 Sardellen, welche zuvor aber gepuht, gewaschen, und wovon die Gräthe genommen werden. Hierauf wird dies alles sehr fein zusammengeschnitten, dann nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, laß sie zergehen, gib das Geschnittene hinein, laß es etwas weich dünsten, und thu es zu dem geschnittenen Fleisch und

Nierenfett in einem Mörser; stoße die ganze Masse sehr fein, auch gib das nöthige Salz dazu, und den Saft von 3 Zitronen. Nimm die ganze Masse heraus, und fülle die Pastetengehäuse, ein jedes voll; bestreiche sie aussen und oben mit 2 zerschlagenen Eiern, oben darauf mache kleine Deckelchen vom Buttermehl aber etwas größer als die Oeffnung ist denn im Backen wird der Buttermehl kleiner. Der Buttermehl wird ebenfalls mit Eiern bestrichen, dann stelle die Pastetchen in einen heißen Backofen und laß sie schön gelb werden, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 44. Hors d'oeuvre v. Priesen in Oblaten gebacken.

Wasche 6 Paar Priesen sauber, blanchire sie einigemal, schneide sie in längliche Theile, so daß du 18 Stückchen herausschneidest, salze dieselben, schneide 3 Zwiebel und ein wenig Schnittlauch sehr fein zusammen, gib 5 Loth Butter nebst dem Zusammengeschnittenen in einen Tigel oder Kastrol und lasse es weich dünsten. lege die Priesen hinein, wende sie öfters um, damit das geschnittene Finseur daran hängen bleibe.

Theile 9 Oblaten eine jede in 2 Theile, mache sie ein wenig naß, wickle die Prieschen hinein, zerrühre 3 Eier und tunke die Prieschen hinein, dann bestreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 45. Lamms - Karbonade im Buttermehl statt Pasteten zu geben.

Schneide für 12 Personen 20 Lammskarbonade - Portionen wie gewöhnlich, klopfe sie und gestalte die Karbonadeportionen schön rund, salze sie, schneide 2 Zwiebeln oder 12 Charlotten und etwas Petersilie fein lasse 6 Loth Butter in einem Kastrol heiß werden, lege das Zusammengeschnittene darein, und laß es weich dünsten. Dann nimm die Karbonade samt dem weich gedünsteten Finseur auf eine Tortenpfanne, laß die Karbonade auf einem Kohlfeuer weich dünsten und hernach kalt werden.

Der Buttermehl wird gemacht, wie schon mehrmals gesagt worden ist. Stech ihn aus, noch einmal so groß als die Karbonadeportionen sind, bestreiche den Teig mit einem zerrührten Ei, wickle die Karbonadeportionen darein, so aber, daß die Beinchen von der Karbonade heraussehen, lege diese auf ein Papier, und dann auf ein Backblech, bestreiche sie aber oben mit einem verrührten Ei, backe sie schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.