

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 63. Ragout-Pasteten von Hasen, oder mürben Teig zu machen, welcher
zu mehreren Pasteten zu gebrauchen ist

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

N^o 63. Ragout-Pasteten von Hasen, oder mürben Teig zu machen, welcher zu mehreren Pasteten zu gebrauchen ist.

Gib auf den Backtisch zu 1 Pfd. Mehl mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . frische Butter (gutes Schmalz dient auch dazu) 2 Eier und 3 Eierdotter, salze es ein wenig, gieß 2 obere Kaffeschalenvoll sauern oder süßen Rahm daran und mache den Teig damit an aber nicht zu gelinde, sollte er zu gelinde werden so muß man noch etwas Mehl dazugeben. Willst du nun eine eingeschlagene Pastete von Hasen machen so schneide ihn in kleine Stücke in ein Geschirr, gib $\frac{1}{2}$ Pfd. guten Speck im Mörser gestoßen zu den Hasen, wie auch 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, Thymian, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe, 6 Nägelchen u. 1 Glas Wein, und laß ihn auf dem Feuer dünsten daß er halb gelinde werde. Nachdessen laß ihn kalt werden, schneide 2 Pfd. Hammel- oder mageres Rindfleisch in kleine Stücke in ein Geschire mit $\frac{1}{2}$ Pfd. guten Speck, 12 Charlotten, Petersilie, etwas Basilie u. Thymian, und laß alles zusammen auf dem Feuer anziehen, schneide es hernach auf einem Schneidbret mit der Leber vom Hasen oder auch von andern Geflügel recht fein zusammen, und salze diese Fülle. Treibe dann die Hälfte von bemeldetem Teig auf einer Tortenpfanne rund aus, streiche von der Fülle schön gleich darauf, richte die Stücke vom Hasen darauf sammt der wenigen Brühe, und mit der anderen Hälfte bedecke es in der Runde, bestreiche es mit 2 zerklopfen Eiern, breite das andere Blatt vom Teig darüber und zwicke den Teig nebenherum ab daß die Pastete nicht auslaufen könne. Mache etwas Zierrathen darauf, und laß sie eine halbe Stunde im Ofen backen.

Wenn es Zeit ist anzurichten, so schneide die Pastete auf, und gieß eine obere Kaffeschale Jus nebst dem Saft von einer Zitrone daran, schüttle sie, daß das Fett in die Höhe gehe, und schöpfe es mit einem Anrichtlöffel ab. Auf diese Art kannst du auch von Geflügel und anderen Sorten Fleisch eine warme Pastete machen.

Willst du sie aber kalt geben, so schneide unter die Fülle eine obere Kaffeschale Kapern und 4 Sardellen, drücke den Saft von einer Zitrone dazu, mache die Pastete wie gemeldet wurde. Auch werden sie auf diese Art gebacken, und kalt zu Tisch gegeben.