

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

139. Pastetchen mit Kalbsmilchling

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

## P a s t e t e n.

138. Pastetchen von Blätterteig. — Man wellt einen beliebigen Blätterteig gut zwei Messerrücken dick aus, sticht mit einem Mödelchen Plätze in der Größe eines Trinkglases daraus, legt in die Mitte eine Nußgroße Farse, welche man aus kaltem Braten, Schalotten, Petersilie, Citronenschalen, etwas Nierenfett, alles fein verwiegt, in etwas Fleischbrühe ganz eingekocht und wieder erkalten hat lassen; streichts ein wenig, nicht ganz, am Rande mit Wasser, thut ein Blättchen darüber, drückt auf beiden Seiten gut an, macht ein paar Einschnitte mit dem Rücken des Messers am Rand herum, streicht sie mit Eigelb, aber daß es nicht über den Rand hinunter läuft, sonst gehen sie nicht auf, backt sie dann in guter Hitze schön gelb.

139. Pastetchen mit Kalbmilchling. — Die Pastetchen werden hierzu bereitet wie die vorhergehenden, nur wird aus dem Deckel noch ein kleines in der Größe eines Vierundzwanzigkreuzerstückes gestochen. Diese Pastetchen werden nun leer gebacken, sammt den kleinen Deckelchen; sind sie nun recht schön gelb gebacken, so werden sie kurz vor dem Auftragen gefüllt mit Folgendem: Die Kalbmilchling, welche gut gewaschen und in Fleischbrühe schön weiß gekocht sind, werden in ganz kleine Stückchen geschnitten; ein Stückchen Butter, verwiegte Zwiebeln und Petersilie werden auf Feuer gethan, etwas mit einander gedünstet, dann Mehl darin anziehen lassen, Fleischbrühe und etwas Wein dazu, und so eine Weile gekocht; die Kalbmilchling werden dazu gethan, noch ein bißchen mit gekocht, etwas Citronensaft daran gedrückt, und ehe man es einfüllt Eiergelb darunter.

140. Schüsselpastetchen. — Man streicht kleine Formen, die etwas tief sind, leicht mit Butter, legt sie mit geriebenem Buttermehl aus, der nur Messerrücken dick seyn darf. Man nimmt etwas frische Butter,