

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

140. Schüsselpastetchen

[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, Citronenschaalen, 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 Kalbsemilchling. — 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 Kalbsemilchling, 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 Kalbsemilchling 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,

läßt Mehl darin anziehen, thut Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, kocht eine etwas dicke Sauce daraus, thut ein wenig sauren Rahm darüber; gebratenes Kalbfleisch oder etwas übriggebliebenes Geflügel wird in Würfel geschnitten, in der Sauce nur ganz wenig mitgekocht. Man läßt es nun kalt werden, und füllt dann die ausgelegten Förmchen nicht zu voll damit, thut es gleich in Ofen, und backt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam; beim Anrichten nimmt man sie mit einem Messer heraus, und ordnet sie schön auf der Platte.

141. Griespastetchen — Man kocht in einem Schoppen Milch 3 Löffel voll Gries recht dick, läßt ihn dann kalt werden. Unterdessen rührt man $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter ab mit 4 Eiern, thut den kalt gewordenen Gries dazu, etwas Salz, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in kleine mit Butter bestrichene und mit Brod gestreute Förmchen gefüllt, in die Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, und mit Ochsenzungen, welcher klein geschnitten in einer weißen mit Eiern und saurem Rahm abgezogenen Sauce gekocht, gefüllt, oben von der Masse darüber gethan, und recht schön gebacken. Beim Anrichten recht behutsam aus den Förmchen genommen, und gleich auf den Tisch gegeben.

142. Fingerhut, Pastetchen. — Es werden zwei Löffel voll feines Mehl genommen, ein Ei und ein, starker Eßlöffel voll Provenceroil, dann mit lauer Milch ein dicker Dmelettteig daraus gemacht. Nun wird Butter heiß gemacht, daß Eisen, das die Form eines Fingerhutes hat, darein gehalten, dann in den Teig, und sogleich in die Butter, und schön gebacken. Wenn sie genug gebacken sind, so füllt man sie mit einer guten Hasche von verwiegtem Kalbfleisch, Petersilie, Schalotten und ein wenig Zitronenschalen, alles gut gedünstet in frischer Butter, mit Fleischbrühe ausgekocht, und vor dem Einfüllen mit einem Eigelb und etwas Schü versetzt, dann gleich aufgetragen.