

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

142. Fingerhut-Pastetchen

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

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.