

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

146. Aufgesetzte Pastete

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

Die Förmchen werden mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, dann eingefüllt aber nicht zu voll, dann gleich in Ofen, und bei ziemlicher Wärme gebacken. Wenn sie gebacken sind, höhlt man sie sorgfältig aus, und füllt sie mit einer guten Hasche, und giebt sie recht warm auf den Tisch.

146. Aufgesetzte Pastete. — Man wellt Blätterteig halb fingerdick aus zum Boden der Pastete, legt in die Mitte desselben eine zusammengerollte sehr reine Serviette; wellt den Teig zum Deckel nur stark Messerrücken dick aus, streicht den Boden innerhalb des Randes mit etwas Wasser, legt den Deckel, welcher im ganzen Umfang zwei fingerbreit größer seyn muß als der Boden, über die Serviette, daß der ganze Boden bedeckt wird, drückt es ein wenig an, was über dem Boden vorsteht wird mit einem heiß gemachten Messer abgeschnitten, noch ein etwa zwei fingerbreiter Streif von dem Teig am ganzen Rand gelegt, mit dem Messer Einschnitte gemacht; den Deckel oben noch mit einem kleinen bedeckt, gut ausgeziert, mit Eiern bestrichen, und schön gebacken. Wenn sie nun gebacken ist, so wird der kleine Deckel weggeschnitten, die Serviette behutsam herausgezogen, und nach Belieben ein Ragout von Kalbsmilchling, Klößen, Morcheln oder Fricasse von Hühnern hinein gefüllt, und recht warm auf den Tisch gegeben, mit dem Deckel wieder bedeckt.

147. Pastete mit Wildenten. — Die Enten werden in Butter, Speck, Zwiebeln und gelben Rüben nebst etwas Salz gedämpft, doch nicht sehr weich; ein paar gebähte Weißbrodschnitten werden noch dazu gethan. Dann verwiegt man Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Citronenschalen, das Herz, die Leber ⁱⁿ ein Gefäß Magen fein, thut es mit frischer Butter ⁱⁿ wenn man etwas schirr, dünstet alles ein wenig ⁱⁿ Fleischbrühe und Mehl darüber gestreut ⁱⁿ es aufkochen, thut die gelbe Citronensaft daran ⁱⁿ dem Geschirr, gießt das Fett ab, dampfte Ente ⁱⁿ die Sauce in das Geschirr; kocht alles