

# **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**

147. Pastete mit Wildente

[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 <sup>in</sup> ein Gefäß Magen fein, thut es mit frischer Butter <sup>in</sup> wenn man etwas schirr, dünstet alles ein wenig <sup>in</sup> Fleischbrühe und Mehl darüber gestreut <sup>in</sup> es aufkochen, thut die gelbe Citronensaft daran <sup>in</sup> dem Geschirr, gießt das Fett ab, dampfte Ente <sup>in</sup> die Sauce in das Geschirr; kocht alles

noch recht gut mit einander, und treibt's durch ein Sieb, daß die Sauce schön zart wird. Die Ente wird gut zerschnitten, alle unnöthigen Knochen davon gemacht, und in der Sauce noch vollends ausgekocht, dann in eine leer gebackene Pastete wie die obige gefüllt. Sollte die Sauce nicht schön braun seyn, so muß noch etwas Schü daran gethan werden.

148. Pastete mit Schensweise. — Die Schensweise werden gliedweise zerschnitten, in Butter umgewendet und auf dem Rost gelb gebraten, thut es dann in ein Geschirr mit Wasser, etwas Essig, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Zitronenschalen, gelbe Rüben, Petersilie, ein wenig Salz, läßt es kochen, bis sie weich sind. Man röstet nun Mehl schön braun, gießt von der Brühe daran, und läßt es miteinander gut auskochen. Die Stückchen Schweife werden nun so viel wie möglich von den Knochen befreit, in der Sauce noch etwas gekocht, dann kann man es ebenfalls in eine Pastete füllen, wie bei den Wildenten; die Stückchen werden zuerst hinein gefüllt, dann die Sauce durch einen Schaumlöffel.

149. Reispastete. — Man kocht  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reis (wenn er gut mit Wasser abgerührt ist) in Milch, läßt ihn kalt werden. Während dem wird folgendes Ragout gemacht: in einem Stückchen frische Butter läßt man einen guten Löffel voll Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, thut Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, abgessottene Morcheln, Kalbsmilchling und Krebschwänze; läßt dies nur noch wenig mit einander kochen.  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter wird mit 6 Eiern gut abgerührt, dann noch Krebsbutter dazu; der Reis wird nun dazu gethan, gut untereinander gerührt. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut und mit gutem Butterteig bis über den Rand ausgelegt. Wenn der Reis gehörig gesalzen ist, so wird zwei Finger hoch davon in die Form gethan, dann die Hälfte des Ragout schön darauf geordnet, von der Sauce darüber geschüt-