

# **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**

151. Taubenpastete

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

tet, dann wieder Reis, dann die andere Hälfte des Ragout, zuletzt muß Reis seyn; dann in einen nicht zu heißen Ofen gethan, und recht langsam gebacken. Beim Anrichten stürzt man sie behutsam auf eine Platte, und giebt sie gleich auf den Tisch.

150. Schinkenpastete. — Ein Model wird wie beim obigem mit gutem Buttermey ausgelegt, nur muß der Teig fingerbreit über den Rand gehen. Von zwei Eßlöffel voll Mehl, eine Nuß groß Butter und einem Ei wird ein Teig gemacht, recht dünn ausgewellt, dann in lauter viereckige Blättchen geschnitten, diese in Milch gesotten, auf eine Platte dünn aus einander gethan, und kalt werden lassen. Zwei Loth Butter wird mit 2 Eigelb abgerührt, ein Schoppen recht dicken sauern Rahm wird, wenn man die Blättchen mit der Butter gut vermischt hat, damit sie nicht zusammen kleben, dazu gethan, ein wenig Salz, etwas Muskatnuß,  $\frac{1}{2}$  Pf. in Würfel geschnittener nicht fetter Schinken, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, dann die Masse in die ausgelegte Form gethan, vom nämlichen Teig ein Deckel darüber gemacht, am Rand beide Theile gut umwickelt, der Deckel etwas verziert, dann mit Eigelb bestrichen, und recht langsam gebacken. Wenn sie angerichtet wird, muß sie zweimal gestürzt werden, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben zu stehen kommt. Der Schinken muß aber zu dieser Pastete recht gut seyn, und gar kein Fett genommen werden.

151. Taubenpastete. — Die Tauben werden, wenn sie gut gepußt sind, in 4 Theile geschnitten, in frischer Butter, Speck, gelben Rüben und Salz halb weich gedämpft. Petersilie und Zwiebeln werden in Butter gedünstet, etwas Mehl dazu, mit Fleischbrühe und Wein angerührt, den Schü von den Tauben thut man auch zur Sauce, wenn das Fett rein abgenommen ist, auch Zitronensaft, kocht dies eine Weile miteinander; stellt es dann auf die Seite, wo es nicht zu

stark kocht, macht dann eine Fars. Die Lebern der Tauben werden mit Kalbsleber, Speck, Petersilie, Zwiebeln, Salz, fein verwiegt. Ein Model wird, wie bei der Schinkenpastete, mit Buttermilch ausgelegt, die Hälfte der Fars, welche man noch mit gestoßenen Nelken und Muskatnuß vermischt hat, wird auf den Boden gelegt, und an den Seiten gut angedrückt, die Tauben, welche man eine Weile in der Sauce hat kochen lassen, werden nun auf die Fars gelegt, etwas von der Sauce darüber gegossen, die andere Hälfte der Fars darauf, dann den Deckel von Teig darauf, schön dressirt, und ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Ehe sie aufgetragen wird, schneidet man eine kleine Oeffnung in den Deckel, und gießt die Sauce hinein.

152. Suppenpastete. — 6 Eier schwer Butter, ebenso viel Mehl, die Butter wohl abgerührt, das Gelbe von 6 Eiern, welche vorher in laues Wasser gelegt worden, und das Mehl werden wechselweise in die Butter gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten sauern Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, nebst Salz darunter gerührt; dann in einen mit Butter gut bestrichenen und mit geriebenem Brod ausgestreuten Model gefüllt, und in einem ziemlich warmen Ofen gebacken. Wenn die Pastete gebacken ist, so wird sie gestürzt, dann ein Deckel heraus geschnitten; das Weiche heraus genommen, Löffelvollweise in schon dazu bereitete Fleischsuppe gethan; die Pastete wird dann mit einem guten Ragout von Kalbfleisch oder Hühner gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen.

153. Pastete von Fasan mit Austern. — Der Fasan wird gut gepuzt, dressirt, dann mit Baumöl, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschalen, Petersilie, Majoran und Salz auf die Brust in ein Geschirr aufs Feuer gesetzt und so nicht sehr weich gedämpft; ist dies geschehen, so nimmt man ihn heraus auf eine Platte, und läßt ihn kalt werden. Streut dann Mehl in das Geschirr, worin der Fasan gedämpft, und läßt es schön braun werden, gießt Fleischbrühe daran,