

# **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**

158. Kasserollpastete mit Aal

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

läßt es eine Weile kochen, dann in die Pastete gegossen und gleich auf den Tisch.

157. Erbsenpastete mit Schnecken. — Man kocht gedörte Erbsen, läßt sie recht weich werden, treibt sie dann durch ein Haarsieb, läßt es erkalten. Unterdessen werden Schnecken gekocht, dieselben aus den Häuschen genommen, gut gepuht, mit Salz gerieben und so eine Weile stehen lassen: Petersilie und Schalotten werden fein verwiegt, in einem Stückchen Butter gedünstet, Mehl dazu gethan, mit Fleischbrühe und etwas Wein angefüllt; die Schnecken werden nun wieder gut abgewaschen, und in die Sauce gethan, worin man sie kochen läßt.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird gut schaumig gerührt, ein Ei dazu gethan, dann ein Löffel voll von den durchgetriebenen Erbsen, und so wird verfahren bis 7 Eier darin sind, etwas Salz dazu, zuletzt wird ein guter Löffel voll Mehl noch darunter gethan, und 2 Löffel sauren Rahm; diese Masse wird nun in einen mit geriebenem Buttermehl ausgelegten Model gefüllt und recht langsam gebacken. Beim Anrichten ein Deckel daraus geschnitten, ausgehöhlt, und die Schnecken, welche man noch mit Eigelb abgezogen hat, darein gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan, und aufgetragen. Die Erbsen müssen aber sehr trocken eingekocht seyn, ehe man sie durchtreibt.

158. Kasserollpastete mit Aal. — Der Aal wird, wenn er abgezogen und ausgewaschen ist, in kleine Stücke geschnitten. Petersilie, Schalotten, Champignons werden fein verwiegt in Butter gedünstet, der Aal dazu gethan, mit Salz und etwas Pfeffer ein paar Minuten mit einander gedämpft, dann erkalten lassen. Man verwiegt von geringer Sorte Fische mit Thimian, Petersilie und Zwiebeln, die Fische müssen aber sehr gut von den Gräten befreit seyn, ein wenig Sardellen und Kappern, Zitronenschalen noch dazu verwiegt, dünstet alles eine Weile in Butter, thut dann in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod dazu, Eier, Zitronensaft, verrührt alles sehr fein,

thut die Hälfte in die mit Buttermilch ausgelegte Kasserolle, den Rest mit samt dem Mitgedämpften darauf, thut die andre Hälfte der Farse darüber, und dann den Deckel von Buttermilch darauf, gut dressirt, bestrichen und schön gebacken. Den Deckel, wenn sie zweimal gestürzt ist, aufgeschnitten; Schü mit weißem Wein und Citronensaft vermischt, und darüber gegossen, den Deckel wieder darauf, und aufgetragen.

159. Kasserollpastete mit Schnepfen. — Die Schnepfen werden, wenn sie gepuht sind, ausgenommen, dann am Spieß oder in einem Geschirr mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Butter und Salz halb ausgebraten, läßt sie dann kalt werden. Man verwiegt Schalotten, Speck, Citronenschalen, Kappern, ein Stück Kalbsleber, nebst dem Eingeweide der Schnepfen, thut Gewürz dazu, und macht eine Farse daraus. Die Schnepfen werden zerschnitten, der Rückgrad davon gemacht, in einem Mörser sehr fein gestoßen, thut gutes Baumöl oder geschabenen Speck in ein Kasseroll, wenn es heiß ist etliche mit Nelken besteckte Zwiebeln und etliche gelbe Rüben darein, alsdann die gestoßenen Schnepfenbeine, dünstet dieß alles ein wenig, gießt braune Fleischbrühe daran und rothen oder weißen Wein, den Saft von einer Citrone; Weißbrodschnitten, Citronenschalen, Salz, läßt alles gelinde kochen. Unterdessen thut man die Hälfte von obiger Farse in das ebenfalls mit Buttermilch ausgelegte Kasseroll, die Schnepfen darauf, die andre Hälfte Fars darüber, dann den Deckel darauf gemacht, ausgeziert, bestrichen und gut gebacken, in  $\frac{3}{4}$  Stunde ist sie fertig: während dessen wird die Sauce durch ein feines Sieb getrieben, wieder aufß Feuer gestellt, bis sie kocht, das Fett gut abgenommen, und wenn die Pastete aufgetragen wird, hinein gegossen. Der Schü, wenn man die Schnepfen im Geschirr bratet, muß dann mit allem zur Sauce genommen werden.

160. Nudelpastete. — Man macht von 4 Eiern gewöhnliche Nudeln, siedet sie im Salzwasser, legt sie