

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

160. Nudelpastete

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

thut die Hälfte in die mit Butterteig ausgelegte Kasserolle, den Mal mit sammt dem Mitgedämpften darauf, thut die andre Hälfte der Farse darüber, und dann den Deckel von Butterteig 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, Rappern, 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 Butterteig 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 aufs 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

dann ganz dünn auseinander auf eine Platte, und läßt sie kalt werden. Während dessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter ab mit 4 Eigelb, thut dann die kalt gewordenen Nudeln dazu, macht es gut durcheinander, etwas Salz dazu, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen darunter vermischt, und in ein gut mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, ein Deckel daraus geschnitten, die Nudeln innwendig herausgenommen, und ein gutes Ragout von Wildpret oder Kalbfleisch, wozu man übrigen Braten recht gut anwenden kann, hineingefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen.

161. Gänseleberpastete. — Es werden, nach der Größe der Pastete, die man machen will, Gänseleber in ein nicht fettes Geschirr gethan, Zwiebeln, Nelken, Schalotten, Citronen, viel frische Butter, ein Glas guten Wein, wenn es zwei Gänselebern sind, daran gethan; Speckscheiben darüber, dann noch ein mit Butter bestrichenes Papier. Man stellt dann das Geschirr in ein warmes Ofen oder Heerd, daß die Lebern nur ziehen, aber ja nicht kochen, in ein paar Stunden thut man sie auf die Seite, und läßt es kalt werden in dem Geschirr. Man nimmt nun frische Gänselebern, wenn man sie so haben kann, eben so schwer die Lebern sind, frisches Schweinfleisch von den hohen Rippen, macht alles Fett davon, und reibt Beides so fein wie Teig, thut Salz, etwas ganz feinen Majoran und ziemlich fein verwiegte Trüffel darunter, macht es mit etwas von der Brühe, worin die Lebern gezogen, zu einer steifen Farse. Zu 3 Pfd. Mehl nimmt man 1 Pfd. Butter, reibt es mit einander, macht dann mit lauem Wasser und Salz einen recht zähen Teig daraus, arbeitet ihn recht wohl, und dressirt in ein beliebiges Kasseroll eine Pastete davon, der Teig muß aber gut 3 bis 4 Messerrücken dick seyn; von der Fars wird nun die Hälfte auf den Boden und nebenher gethan, die Lebern hinein gesetzt gut mit in Scheiben geschnittenen, in Wein abgekochten Trüffeln belegt, mit der andern