

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

162. Kalte Feldhühnerpastete

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

Hälfte Fars belegt, gut zusammen gedrückt, und mit Speckscheiben belegt, der Deckel darüber gemacht, gut ausgeziert, und in der Mitte eine Oeffnung gelassen, mit Ei bestrichen, und nur ganz langsam gebacken. Wenn man bemerkt, daß sie kocht, so ist sie fertig.

162. Kalte Feldhühnerpastete, gekocht, mit Brod. — 8 Kreuzerbrod werden abgerieben, daß Weiße in halb Wein und Wasser eingeweicht; von einem Häring werden die besten Stücke genommen, fein verwiegt. Die Feldhühner, welche ganz jung seyn sollen, werden in kleine Stücke geschnitten, Zitronensaft darüber gegossen. Das Brod wird nun wieder gut ausgedrückt, so fein wie möglich mit 2 Eiern verarbeitet, etwas saure Sulz dazu, wieder gut verrührt, etwas Salz, verwiegten Häring und 2 Eßlöffel voll Kappern gut durcheinander gemacht. Ein etwas tiefer Model wird mit Butter ausgestrichen, der Boden desselben recht zierlich mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln ausgelegt, von der Masse den dritten Theil hinein gethan, Trüffel in Stücke geschnitten darauf gelegt, die Hälfte von den 3 dazu gerichteten Feldhühnern darauf, ein wenig Salz darüber, dann wieder Fars und Trüffel, dann die zweite Hälfte der Feldhühner, dann mit der letzten Fars bedeckt. Der Model wird nur zur Hälfte in kochendes Wasser gestellt und so $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann auf eine Platte gestürzt kalt werden lassen; öfters saure Gelee darüber geschüttet, bis sie halben Finger dick davon überzogen ist, dann noch mit fein gehackter Gelee ein Kranz darum gemacht, mit Petersilie ausgeziert.

163. Kalte Hasenpastete. — Zu einer großen Pastete schneidet man das Fleisch von einem gebeiztem Hasen in lange Riemen, ebenso von 2 Pfd. Kalbfleisch, welches auch einen Tag in der Beiz gelegen und ohne Knochen seyn muß; desgleichen schneidet man lange Streifen von $\frac{1}{2}$ Pfd. guten nicht sehr fetten geräucherten Speck. Man verwiegt viel Schalotten, Petersilie etwas Lorbeerblätter; vermischt es mit Salz und gekoch-