

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

164. Kalte Pastete von Reh

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

nen Nellen. Von 1 Pfd. Butter und 2 Pfd. Mehl und lauem Wasser wird ein zäher Teig gemacht, ausgewahlt halb Finger dick, eine lange Pastete auf ein Blech mit dem Boden angefangen, mit den Kräutern Messerrücken dick belegt, ein Stückchen vom Has, dann ein Stückchen Speck, dann Kalbfleisch, und so wird es abgewechselt, durch die Breite gelegt (am Rand muß man gut ein Fingerbreit leer lassen), dann thut man wieder von den Kräutern darüber, dann wieder der Reihe nach das Fleisch, und so wird fortgefahren bis man damit fertig ist, man muß aber immer, wie weiter herauf man kommt, es etwas schmaler machen, damit die Pastete eine schöne Form bekommt, der Deckel wird nun darauf gemacht, der Boden mit demselben gut befestigt, in der Mitte des Deckels eine Oeffnung gemacht, eine Karte zusammengerollt hinein gesteckt, dann die Pastete mit dem Zwicker am Boden gut eingezwickelt, daß der Boden und Deckel gut zusammen halten, dann noch nach Belieben verziert, mit Ei bestrichen und bei zwei Stunden ganz langsam gebacken. Wenn sie kalt ist mit Gelee aufgefüllt.

164. Kalte Pastete von Reh. — Man nimmt einen halben Rehschlegel, schneidet Stücke ungefähr wie eine halbe Hand groß, spickt sie mit grob geschnittenem in Salz und Pfeffer umgewendetem Speck. Petersilie wird mit Zwiebeln fein verwiegt gedünstet, ein in Wasser eingeweigtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, gut verrührt mit noch 2 Eiern und etwas Salz; nun wird 2 Pfd. Bratwurstfülle dazu gethan, alles sehr wohl mit einander vermischt. Ein Model wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, vom vorhergehenden Teig ausgelegt, von der Fars hinein, etwas Trüffel darauf gelegt, dann von den Fleischstücken, und so fortgefahren, zuletzt muß Fars seyn, dann mit dem Deckel bedeckt, in den Deckel eine Oeffnung, schön dressirt, dann auch recht langsam gebacken; wenn sie kalt ist, ebenfalls mit Gelee aufgefüllt.