

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

143. Brodpastetchen

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

143. Brodpastetchen. — Zwei abgeriebene Milchbröbchen werden in Milch eingeweicht, 6 Loth Butter mit 4 Eigelb gut abgerührt, das Brod wieder ausgedrückt, dazu gethan, und soviel wie möglich fein zerrührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter nebst etwas Salz und Muskatnuß gezogen; in mit Butter bestrichene und gut mit Brod ausgestreute Mödelchen gefüllt, und schön gebacken. Wenn sie nun gebacken sind, werden sie aus den Förmchen gehoben, oben ein kleines Deckelchen daraus geschnitten, innwendig etwas ausgehöhlt, und mit Folgendem gefüllt: In ein Stückchen frische Butter wird etwas Mehl geknetet, in ein kleines Geschirr gethan, etwas Fleischbrühe daran mit einander gekocht, abgeseihtes, in kleine Stückchen gebrochenes Kalbshirn, und ganz klein geschnittene Morcheln dazu, noch ein wenig gekocht, dann mit Eigelb abgezogen. Die Deckelchen werden wieder schön darauf gelegt, und dann recht warm aufgetragen.

144. Reispastetchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird gut gewaschen, dann etlichemal mit Wasser abgerührt, nachdem in Milch weich gekocht und kalt werden lassen. Unterdessen rührt man 4 Loth Butter mit 3 Eigelb ab, schlägt das Weiße zu Schnee, zieht es darunter, etwas Salz dazu, füllt die Masse in mit Butter bestrichene, mit Brod bestreute Förmchen, thut in die Mitte derselben in kleine Stückchen und in einer guten braunen Sauce gelegtes Wildpret hinein, deckt es wieder mit Reis zu, backt sie gut, und stürzt sie dann auf eine Platte.

145. Schmalzpastetchen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgekostene Butter wird so lang abgerührt bis sie schön weiß und nach dem ^{Wasser} ~~Wasser~~ ^{ist}; dann werden 9 ganze Eier, aber eins und jedes Ei recht hinein gerührt, aber ganz langsam, noch ein Eigelb dazu; ~~dar~~ ^{dar} verrührt mit der Butter, dann ren Rahm, auch einer nach dem ^{ander} ~~ander~~ ^{werden} 9 Löffel voll saurer rührt, zuletzt 9 Eßlöffel voll feines ^{Mehl} ~~Mehl~~, darunter gezogen und nach, darunter gerührt, ein wenig ^{feines} ~~feines~~ Salz.