

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

IV. Pasteten

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

IV. P a s t e t e n.

1. Allgemeiner Buttermteig.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, schneidet von dieser Butter einer welschen Nuß groß zu kleinen Stückchen in das Mehl, macht mit Milch einen nicht gar festen Teig daraus, wirft ihn noch ein wenig, wallt ihn Messerrückensdicke aus und belegt ihn mit eben so dicken Schnitten Butter, schlägt den Teig übereinander und wallt ihn so oft aus, bis keine Butter mehr im Teige zu sehen ist. Man kann ihn zu allen Backwerken gebrauchen.

2. Mürber Buttermteig.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird in eine Schüssel $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter klein geschnitten, ein wenig süßer Rahm und Wasser und 1 oder 2 Eierdotter dazu gethan, und mit einem Löffel recht durcheinander gemacht. Dieser Teig wird auf einem Nudelbrett ein wenig gewirkt, ausgewallt und etliche mal übereinander geschlagen, bis man sieht, daß die Butter das Mehl angenommen hat. Er ist ebenfalls zu Torten und Pasteten zu gebrauchen.

3. Geblätterter Buttermteig.

Man nimmt 1 Pfd. Butter, knetet sie aus, schneidet nicht ganz die Hälfte in 1 Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, knetet die Butter mit dem Mehl, thut ein wenig Salz dazu, schlägt 3 Eiergelb daran, giebt 1 Löffelvoll guten sauern Rahm und einen Schoppen Wasser daran, macht den Teig ganz leicht an, nimmt ein Wallholz und wallt ihn länglich aus, schneidet die andere Hälfte Butter auf die Hälfte Teig, schlägt die andere Hälfte Teig darüber, wallt ihn 4 mal aus, legt ihn jedesmal wieder

zusammen und wallt ihn auseinander, so kann man ihn zu Pasteten und Kuchen gebrauchen.

4. Geblätterter Buttermteig auf andere Art.

Es werden 2 Eierdotter, etliche Löffelvoll Wein, $\frac{1}{2}$ Schoppen süßer Rahm, und wenn der Teig zur Pastete gehört, eine Messerspiße voll Salz, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl angemacht, aber nicht so fest wie ein Rodelsteig; dann wird er heraus auf ein Rodelbrett gethan und $\frac{1}{4}$ Stunde ganz locker gewirkt. Wenn es die Zeit leidet, kann man den Teig etliche Stunden, oder gar über Nacht stehen lassen; alsdann auswergeln und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter auf der einen Seite des ausgewergelten Teiges herum schneiden, die Butter mit ein wenig Mehl bestreuen und die andere Seite vom Teig darüber schlagen, dann sorgfältig auswergeln, daß sich die Butter nicht sehr an das Rodelbrett anhängt, und so 3 bis 4 mal auswergeln und überschlagen. Diesen Teig kann man zu allen Pasteten und Torten gebrauchen.

5. Geringerbener Buttermteig.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl auf ein Brett, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter daran, reibt mit sauber gewaschenen Händen die Butter mit dem Mehl auf, so daß keine Butter mehr zu sehen ist; dann macht man eine Höhlung in der Mitte, thut 1 ganzes Ei und das nöthige Salz dazu, macht den Teig mit frischem Wasser an, damit er recht gut (nicht zu fest und nicht zu weich) ausgearbeitet werden kann, wallt ihn aus und überschlägt ihn drei bis viermal. Er kann zu allen Backwerken gebraucht werden.

6. Kalbfleischfülle zu Pasteten.

Wenn man das Kalbfleisch, das man zu Pasteten gebrauchen will, mit einem Messerrücken geklopft hat, welches neben abgegangen ist, so dämpft man es in einem Stücke Butter. Hat man solchen Abgang nicht, so schnei-

det man von etlichen Stücken Kalbfleisch vom Schlegel alle Fasern heraus und dämpft die Stücke. Wenn das Fleisch eine gute halbe Stunde gedämpft hat, läßt man es kalt werden. Indessen wird frisches Rindsnierenfett abgesotten, dem Gewichte nach eben so viel als man Fleisch genommen hat, läßt es auch erkalten und hackt es sammt dem Fleische mit ein wenig Petersilie, Schalotten und anderen Zwiebeln recht fein. Dann thut man Salz, Pfeffer, Muskatnuß und getrocknetes, zu Pulver geriebenes Basilikum nach Gutdünken darunter. Dieses alles stößt man, nebst in Milch oder in Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrücktem weißem Brode in einem Mörser, und thut während dem Stoßen einige Eierdotter dazu. Diese Fülle kann man zu allen Pasteten gebrauchen. Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch und eben so viel Fett nimmt man für 1 Kreuzer Brod und 3 Eierdotter.

7. Kalbfleischfülle anderer Art.

Etwas gebratenes Kalbfleisch, ungefähr 1 Pfd., wird mit 1 ganzen Zwiebel und der Schale von einer halben Zitrone recht fein verwiegt; man thut ein Stück Butter oder verwiegten Speck in eine Reine und dünstet das Fleisch darin, nimmt es darnach heraus in eine Schüssel und giebt Salz, Pfeffer, eine kleine Messerspitze voll gestoßene Nägelein, ein wenig verriebenen Majoran, Esdragon und Thimian dazu; einer Handgroß Kalbsleber wird fein verwiegt und unter die Fülle gethan; dann thut man 2 bis 3 Löffelvoll geriebene Brodrinde hinein, schlägt 2 ganze Eier dazu, macht es recht untereinander und gebraucht es als Fülle zu Pasteten.

8. Speckfülle zu allen Pasteten.

Will man eine Pastete von zahmem oder wildem Geflügel machen, wozu man ein Gehäck (Gefüll) braucht, so muß man die Leber und den Magen sauber putzen, das Harte vom Magen abschneiden, jenes Gepuzte sauber waschen, mit einer Handvoll in Würfel geschnittenem

Speck, ein paar ganze Zwiebeln ein wenig dämpfen, in einem Seier das Fette davon ablaufen lassen, und hernach wiegen oder hacken, dann mit Semmelmehl, Eiern, einigen Löffelvoll süßem Rahm, ein wenig geschnittenen Zitronenschalen, etwas Pfeffer und Muskatnuß untereinander machen. Dieses Gehäck wird in die Pasteten unten und oben hineinzufüllen, genommen.

9. Auerhahn-Pastete.

Man macht einen geriebeneu Pastetenteig und formirt eine Pastete daraus. Der Auerhahn, nachdem er gepuht und ausgenommen ist, wird am Rücken aufgeschnitten und alles Gerippe davon herausgenommen; die Brust wird dann mit Speck durchzogen. Uebrigens wird der Auerhahn mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nägelein und riechenden Kräutern eingerieben, und über Nacht in dieser Marinade stehen gelassen. Hernach wird eine Pastetenfarce gemacht, und die ausgemachte Pastete damit ausgefütert, dann der marinirte Auerhahn in die Mitte gelegt, wieder mit Farce ganz bedeckt, einiige Schiße guten Schinkens und ein gehöriger Deckel von Teig darauf gelegt und gebacken. Von dem übrigen Gerippe und den Knochen kann man auch eine Gelee oder Sulz bereiten, und wenn die Pastete ausgebacken ist, zur Tafel geben.

10. Erdäpfel-Pastete.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 6 oder 8 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt 8 große Eßlöffelvoll abgekottene und am Reibeisen geriebene Erdäpfel darunter, thut Salz, Muskatnuß und 2 Löffelvoll Bierhefe dazu, und läßt es bei gelinder Wärme gehen; dann legt man eine Kasserole mit Buttermehl aus, und gießt die Hälfte von der abgerührten Masse, nachdem sie recht gegangen ist, hinein; eine Zwiebel verwiegt man mit etwas Petersilie und Schnittlauch fein, und dünstet dies in einem Stückchen Butter. Einen gewässerten, ausgegrätheten, zu kleinen Stückchen geschnittenen Häring vermischt man

mit 3 Eßlöffelvoll Rahm, sammt den Zwiebeln, schlägt 1 Ei daran, und schüttet es auf die in Buttermehl gelegte Erdäpfelmasse, gießt die andere Masse darüber, legt von Buttermehl ausgeschnittene Zierrathen herum, läßt sie im Ofen schön gelb backen, richtet sie auf eine Platte und giebt sie gleich warm zur Tafel.

11. Erdäpfel-Pastete auf andere Art.

Man rührt 14 Loth Butter so lange, bis sie ganz weich ist, dann schlägt man nach und nach 6 Eier daran, die aber alle zuvor, eines nach dem anderen, in warmes Wasser gelegt werden müssen, damit die Butter mit den Eiern im Rühren nicht gerinnt. Wenn dieses geschehen ist, werden 6 gehäufte Eßlöffelvoll abgessene, kalt gewordene, abgeschälte und auf dem Reibeisen zart abgeriebene Erdäpfel hinein gerührt, nach Gutdünken Salz und 1 guter Eßlöffelvoll Bierhefen dazu gethan, und läßt es so gehen. Indessen wäscht man einen Häring sauber, zieht die Haut davon ab, und schneidet ihn zu kleinen Stückchen, auch 2 kleine Zwiebeln werden so fein als möglich geschnitten und unter den Haring gemischt. Nun wird eine Kasserole oder ein kupfernes Becken, das so groß und breit ist, als ein mittelgroßer Teller, mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und die Hälfte des geschnittenen Haring und der Zwiebeln hinein gethan, $\frac{1}{2}$ Schoppen saurer Rahm darauf gegossen; dann die Hälfte von dem Teig auf dieses, hernach das Uebrige vom Haring und den Zwiebeln, und noch einmal so viel Rahm; auf dieses thut man den Teig vollends, deckt ihn zu und backt ihn entweder im Ofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen.

12. Hasen-Pastete.

Man schneidet einen sauber gewaschenen und gespickten Hasen in Stückchen, legt ihn einige Tage in Wein oder Essig, daß er beizt; man behält einen halben Schlegel zur Farce zurück, dämpft die übrigen Stücke in

Butter, und wenn sie eine Zeitlang gedämpft haben, so streut man einige Löffelvoll Mehl darauf, schüttelt diese Stücke während dem Dämpfen einigemal um, bis das Mehl gelbbraun ist. Dann gießt man ein Glas Wein und einige Löffelvoll Fleischbrühe daran, thut ein wenig gestoßene Nägelein, Pfeffer und Ingwer dazu, und läßt sie eine kleine Stunde aneinander kochen. Sollte die Sauce nicht schön gelbbraun seyn, so kann man ihr mit gebranntem Zucker nach Belieben die Farbe geben. Dann nimmt man das zurückbehaltene Hasenfleisch, hackt es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck und eben so viel von einer Leber, was man gerade für eine hat, recht fein, thut einige Löffelvoll Kapern, 4 sauber gewaschene, ausgegräthete Sardellen dazu, und hackt dieses nochmals mit dem Vorigen; dann dämpft man für 1 Kreuzer eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod mit einigen kleingeschnittenen Chalotten in einem Stück Butter, und rührt es, nebst 1 oder 2 Eiern, Salz, ein wenig Nägelein, Pfeffer und Ingwer, Zitronensaft und kleingeschnittenen Zitronenschalen an das gehackte Fleisch, macht alles nochmals recht durcheinander, und legt die Hälfte davon auf dem Boden der Pastete herum, den Hasen darauf, und auf diesen die andere Hälfte von der Farce; diese aber belegt man mit dünnen Scheiben von Speck, macht den Deckel darüber, bestreicht die ganze Pastete mit Eiern, und läßt sie eine gute Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stückchen herausgeschnitten, der daraufgelegte Speck jetzt wieder herausgenommen, die Sauce vom Hasen warm gemacht, durch einen Seier hinein gegossen, und sogleich auf den Tisch gegeben.

13. Kaiser-Pastete.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht pflaumig ab, rührt 16 Eierdotter, eines nach dem andern, hinein, dann 6 Eßlöffelvoll süßen Rahm und 6 Eßlöffelvoll feines Mehl dazu. Wenn alles gut verrührt ist, schneidet man ein Kalbsbriselein, welches gut blanschirt ist, gewürfelt,

und rührt es ebenfalls darunter, wie auch fein verzwiegte Zitronenschalen, etwas Muskatnuß und ein wenig Salz; dann füttert man eine flache Kasserole mit Butter oder mürbem Teig aus, giebt das Gerührte hinein und backt es ganz langsam 1 Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie ausgebacken ist, wird sie oben zerspringen, dann stürzt man sie heraus und giebt sie zur Tafel.

14. Kasserole-Pastete.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter recht gut ab, rührt 9 Eierdotter, eines nach dem andern hinein, und schlägt das Weiße davon zu Schnee, dann giebt man $1\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, ein wenig Salz dazu, rührt alles recht leicht und den Schnee dazu. Zuvor bestreicht man eine Kasserole oder sonst ein besonderes Blech oder irdenes Geschirr mit Butter, streut geriebenes Brod hinein, füllt das Gerührte dazu und backt sie 1 Stunde lang im Ofen; dann legt man sie auf eine Platte, schneidet einen Deckel davon, höhlt sie mit einem Blechlöffel aus und setzt das Herausgenommene auf einer irdenen Platte noch einmal in den Ofen, dann kann man es anstatt Knöpflein in die Suppe geben. Wenn man die Pastete ausgehöhlt hat, so füllt man sie nach Belieben mit Tauben, jungen Hühnern, Kalbsmilch, Kalbsöhren oder Kalbfleisch. Man kann diesen abgerührten Teig auch in kleinen Mödelein backen und als Mehlspeise geben.

15. Farcirte Kasserole-Pastete.

Es wird ein mürber Buttermilch gemacht, eine dazu gehörige Kasserole dazu genommen, mit Fett bestrichen und mit Teig ausgefüttert. Hernach wird eine gute Pastetenfarce gemacht, die ausgefütterte Kasserole damit 2 Finger dick belegt. Man bereitet aber zuvor einen besonders eingemachten, in Stücken geschnittenen und mit Sauce gedünsteten Lungenbraten, einen Hasen oder was

beliebt, giebt in die Mitte der Farce das Eingemachte hinein, bedeckt es wieder mit Farce und von oben abermals mit mürbem Teig. Man macht auch von einem ausgerädelten Teig ein Gitter oder sonst eine Verzierung darauf, bestreicht es mit Eiern und backt es 1 Stunde. Wenn die Pastete groß ist, kann man sie auch länger in einem Ofen backen. Ist sie gebacken, so stürzt man sie heraus, wendet sie wieder um und giebt sie zur Tafel.

16. Kasserole-Pastete mit Hühnern.

Mit gutem Buttermehl legt man eine Kasserole aus, so daß der Teig über die Kasserole ein wenig herausgeht; dann verrührt man 1 Schoppen sauren Rahm, schlägt 5 ganze Eier hinein, thut Salz und Muskatnuß, auch etwas feingeschnittenes Schnittlauch dazu, rührt 2 Eßlöffelvoll Mehl darunter, gießt die Hälfte davon in die mit dem Buttermehl belegte Kasserole und läßt es in einem Ofen anziehen; dann legt man in Viertelchen geschnittene, und in einer Buttersauce abgekochte Hühnlein auf dem Teige herum, gießt den übrigen Theil des abgerührten Rahms über die Hühner, macht einen Deckel von Buttermehl darauf, schlägt den Teig, der über die Kasserole herausgeht, hinein, und läßt die Pastete schön gelb backen. Dann stürzt man sie auf eine Platte um, gießt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden sind, neben herum, oder giebt sie besonders zur Tafel. Man kann auch den abgerührten Rahm besonders in einer Kasserole aufziehen, Stückchen herausbrechen, und sie auf den Buttermehlboden legen; man legt die Hühner darauf, das Uebrige wieder auf die Hühner, macht einen Deckel darauf und läßt die Pastete in einem Ofen recht schön backen, stürzt sie dann auf eine Platte, macht eine kleine Oeffnung in die Pastete, und gießt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden sind, hinein.

17. Kalte Pastete auf Freiburger Art.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter auf ein Nudelbrett, wirkt dieses zusammen und macht einen geriebenen Teig daraus, aber nicht zu locker, damit er nicht beim Backen auseinander läuft; dann giebt man während schnellem Verarbeiten 1 Glas Wein und ein wenig Salz dazu. Hernach macht man folgende Farce:

Man nimmt 1 Pfd. Leber, verwiegt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett, einigen Sardellen, Zitronenschnitzen, Petersilie und sonstigen geschmackvollen Kräutern und etwas Kalbfleisch recht fein; dann wirkt man die Farce mit Gewürz und Salz nach Belieben recht durcheinander.

Will man die Pastete mit Kalbfleisch füllen, so muß dieses vom Schlegel eines Kalbes seyn, welches 2 Tage vorher geschlachtet worden ist; man schneidet es in längliche Stückchen und klopft es in einem Tuche; man kann auch einige Stückchen von gebeiztem oder ungebeiztem Rehschlägel und gesalzenes Schweinsfleisch dazu nehmen, welches man ebenfalls in längliche Stückchen schneidet; man giebt Salz und Gewürz daran, wie man es liebt.

Die Pastete aufzusetzen:

Man theilt den oben beschriebenen Teig in 2 Hälften, nimmt die eine Hälfte desselben auf ein Nudelbrett und wällt ihn länglich, so groß man die Pastete machen will, starken Messerrückensdick aus, bestreicht denselben, nachdem man Fleisch darauf legen will, mit der ebenfalls oben beschriebenen Farce, legt dann die geschnittenen Fleischstückchen so darauf, daß sie nicht zu nahe zusammen kommen, damit sich das Gelee, welches unten folgt, zwischen dem Fleische zeigt; man fährt mit dem Fleische so fort, bis die Pastete ganz angefüllt ist; dann streicht man von der gedachten Farce oben auf das Fleisch, bedeckt es mit der andern Hälfte des Teiges, welcher ebenfalls gut ausgewallt seyn muß, und giebt so der Pastete eine gute Form, aber nicht zu breit, wenn sie ganz aufgesetzt ist, bestreicht man sie mit verrührten Eiern; dann

kann man sie mit Laub oder Blumen zieren, welche man vermittelst kleiner Ausstech-Mödelein vom Teige verfertigt; man bestreicht Papier mit Butter, macht es fest um die Pastete herum, damit sie nicht auseinander geht, backt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem mittelmäßig heißen Ofen, läßt sie kalt werden und füllt sie mit folgender Gelee:

Man kocht 3 Kalbsfüße, auch einen Kalbsknochen vom Bug oder Vorderfuß in $\frac{1}{3}$ Wein und $\frac{2}{3}$ Wasser, giebt $\frac{1}{2}$ Glas Essig, 1 ganze Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt, etwas Petersilie, 2 Lorbeerblätter und ein wenig Salz dazu, kocht dies alles so lange in einem irdenen Hasen, bis die Füße weich sind; dann schüttet man die Brühe durch ein Sieb oder Tuch in eine Schüssel, schlägt 2 Eier sammt den Schalen in den Hasen, worin die Füße gekocht sind, rührt sie mit einem Kochlöffel mit dieser heißen Brühe an, rührt sie so lange, bis sie recht kocht, breitet dann eine Serviette auseinander und bindet sie an den 4 Füßen eines Stuhles fest, setzt eine Schüssel darunter, gießt das Gekochte auf die Serviette und läßt es durchlaufen, gießt es dann wieder auf und läßt es nochmals durchlaufen, und setzt dieses noch einigemal fort, bis die Gelee so klar aussieht wie Wein. Wenn die Pastete kalt ist, so macht man oben eine Oeffnung, füllt die Gelee, wenn sie beinahe kalt ist, langsam mit einem Löffel in dieselbe, bis sie voll ist, und macht die Pastete wieder zu. Man muß oben auf die Pastete eine Blume richten, damit man sie langsam abnehmen und die Pastete unbeschädigt wieder damit zumachen kann.

18. Macronen-Pastete mit Rahm.

Man macht eine offene Pastete von geriebenem Buttermehl, rührt einige Eier mehr daran, und überkocht große Macronen in Wasser, bis sie gehörig aufgegangen sind, seiet das Wasser rein ab, und rührt die Macronen mit Butter, Eier und sauern Rahm an, giebt ein wenig Salz dazu, rührt alles gut ab, füllt die offene Pastete damit an, giebt solche dann unbedeckt in einen nicht zu

heißen Backofen, läßt sie 1 Stunde backen und giebt sie gleich zur Tafel.

19. Macronen-Pastete mit Käse.

Man macht einen mürben Teig, bestreicht eine dazu gehörige Kasserole mit Butter, und füttert sie mit diesem Teige aus, kocht hernach große Macronen im Wasser weich, schwingt sie mit kaltem Wasser ab, und seiet davon alles Wasser rein ab. Sind die Macronen 1 Pfd., so giebt man hernach $\frac{1}{2}$ Maas sehr gute, kräftige Zusuppe daran, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. aufgeriebenen Parmesankäse darunter, giebt ein wenig Salz daran, füllt die Pastete damit an, und macht von mürbem Teig einen Deckel darauf, backt sie wie eine andere Kasserole-Pastete und giebt sie zur Tafel.

20. Reis-Pastete.

Man reinigt 1 Pfd. Reis, wäscht ihn in heißem Wasser, kocht ihn in Milch recht dick, nicht so gar weich; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 10 Eierdotter recht leicht ab, rührt den Reis, wenn er noch warm ist, an das Gerührte, giebt ein wenig Salz und Muskatnuß daran, schlägt das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee und rührt alles recht durcheinander; dann bestreicht man eine dazu passende irdene Schüssel mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode und läßt sie 1 Stunde backen; dann richtet man sie auf eine Platte, schneidet oben einen Deckel davon, höhlt sie ein wenig aus und füllt sie mit einer Fülle, welche beliebt. Man kann übrigens Kalbfleisch von einem Schlegel fein zerschneiden, eine gute Sauce davon machen und sie damit füllen.

21. Wildpret-Pastete.

Nachdem die Haut von dem Wildpret abgezogen und alle Flechsen herausgenommen sind, wird es in dünne Scheiben zerschnitten; diese werden geklopft und mit länglich zerschnittenem Speck, welcher vorher mit gestoßenem

Pfeffer, Gewürznägelein und Salz bestreut ist, durchgezogen. Solche gespickte Scheiben werden alsdann in ein irdenes Geschirr gelegt, Basilikum und Thimian, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter zwischen und auf das Wildpret gethan, hierauf wird halb Wein und halb Essig gegossen, das Geschirr recht zugedeckt, und so läßt man es etliche Tage stehen. Wenn man es nun zur Pastete gebrauchen will, wird die Farce dazu von ungebeiztem Wildpret also gemacht: es wird zu 1 Pfd. Wildpret $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck und etliche Stücke Schinken genommen, dieses mit 8 Loth Sardellen, einer Handvoll Chalotten, und eben so viel Kapern recht zart gebacken; dann mit 3 Eiern in einen Mörser gestoßen, einige Handvoll geriebenes, schwarzes Brod dazu gethan, und noch einmal gestoßen; hernach wird es mit ein wenig von dem Essig und Wein, worin das Wildpret gelegen hat, und einigen Löffelvoll Fleischbrühe angerührt, alsdann die eine Hälfte von der Farce auf den Boden gestrichen, die übrige Hälfte in das in Scheiben geschnittene Wildpret gefüllt, und jede Scheibe als ein Roulet aufgewickelt. Die Rouletten werden dann ordentlich in die Pastete auf der Farce herumgelegt, dazwischen Zitronen-Scheiben ohne Kerne, und oben darauf Speck-Scheiben gelegt. Hernach wird der Deckel darauf gemacht, mit Eiern bestrichen, auf dem Blech, worauf die Pastete gemacht ist, in den Ofen gestellt und 3 bis 4 Stunden gebacken, je nachdem das Wildpret alt oder jung ist. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel auf, nimmt die Speckscheiben heraus, und macht hernach eine Sardellen-Sauce daran. Wenn nicht alle Sauce in die Pastete geht, kann man sie besonders auf den Tisch geben. Man kann auch statt dem Wildpret einen Lendenbraten, oder sonst ein gutes Stück Rindfleisch nehmen und es auf die nämliche Art zurichten.
