

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

3. Geblätterter Buttermig

[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-