

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

4. Geblätterter Buttermteig auf andere Art

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

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 Messerspitze 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-