

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

6. Kalbfleischfülle zu Pasteten

[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 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