

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

8. Speckfülle zu allen Pasteten

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

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 Haring vermischt man