

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

9. Auerhahnpastete

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

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