

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

10. Erdäpfelpastete

[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

mit 3 Eßlöffelvoll Rahm, sammt den Zwiebeln, schlägt 1 Ei daran, und schüttet es auf die in Buttermehl gelegte Erdäpfelmasse, gießt die andere Masse darüber, legt von Buttermehl ausgeschnittene Zierrathen herum, läßt sie im Ofen schön gelb backen, richtet sie auf eine Platte und giebt sie gleich warm zur Tafel.

11. Erdäpfel-Pastete auf andere Art.

Man rührt 14 Loth Butter so lange, bis sie ganz weich ist, dann schlägt man nach und nach 6 Eier daran, die aber alle zuvor, eines nach dem anderen, in warmes Wasser gelegt werden müssen, damit die Butter mit den Eiern im Rühren nicht gerinnt. Wenn dieses geschehen ist, werden 6 gehäufte Eßlöffelvoll abgessene, kalt gewordene, abgeschälte und auf dem Reibeisen zart abgeriebene Erdäpfel hinein gerührt, nach Gutdünken Salz und 1 guter Eßlöffelvoll Bierhefen dazu gethan, und läßt es so gehen. Indessen wäscht man einen Häring sauber, zieht die Haut davon ab, und schneidet ihn zu kleinen Stückchen, auch 2 kleine Zwiebeln werden so fein als möglich geschnitten und unter den Haring gemischt. Nun wird eine Kasserole oder ein kupfernes Becken, das so groß und breit ist, als ein mittelgroßer Teller, mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und die Hälfte des geschnittenen Haring und der Zwiebeln hinein gethan, $\frac{1}{2}$ Schoppen saurer Rahm darauf gegossen; dann die Hälfte von dem Teig auf dieses, hernach das Uebrige vom Haring und den Zwiebeln, und noch einmal so viel Rahm; auf dieses thut man den Teig vollends, deckt ihn zu und backt ihn entweder im Ofen oder zwischen unten und oben gelegten Kohlen.

12. Hasen-Pastete.

Man schneidet einen sauber gewaschenen und gespickten Hasen in Stückchen, legt ihn einige Tage in Wein oder Essig, daß er beizt; man behält einen halben Schlegel zur Farce zurück, dämpft die übrigen Stücke in