

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

12. Hasenpastete

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

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 Häring 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 Häring 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 Häring 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

Butter, und wenn sie eine Zeitlang gedämpft haben, so streut man einige Löffelvoll Mehl darauf, schüttelt diese Stücke während dem Dämpfen einigemal um, bis das Mehl gelbbraun ist. Dann gießt man ein Glas Wein und einige Löffelvoll Fleischbrühe daran, thut ein wenig gestoßene Nägelein, Pfeffer und Ingwer dazu, und läßt sie eine kleine Stunde aneinander kochen. Sollte die Sauce nicht schön gelbbraun seyn, so kann man ihr mit gebranntem Zucker nach Belieben die Farbe geben. Dann nimmt man das zurückbehaltene Hasenfleisch, hackt es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck und eben so viel von einer Leber, was man gerade für eine hat, recht fein, thut einige Löffelvoll Kapern, 4 sauber gewaschene, ausgegräthete Sardellen dazu, und hackt dieses nochmals mit dem Vorigen; dann dämpft man für 1 Kreuzer eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod mit einigen kleingeschnittenen Chalotten in einem Stück Butter, und rührt es, nebst 1 oder 2 Eiern, Salz, ein wenig Nägelein, Pfeffer und Ingwer, Zitronensaft und kleingeschnittenen Zitronenschalen an das gehackte Fleisch, macht alles nochmals recht durcheinander, und legt die Hälfte davon auf dem Boden der Pastete herum, den Hasen darauf, und auf diesen die andere Hälfte von der Farce; diese aber belegt man mit dünnen Scheiben von Speck, macht den Deckel darüber, bestreicht die ganze Pastete mit Eiern, und läßt sie eine gute Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stückchen herausgeschnitten, der daraufgelegte Speck jetzt wieder herausgenommen, die Sauce vom Hasen warm gemacht, durch einen Seier hinein gegossen, und sogleich auf den Tisch gegeben.

13. Kaiser-Pastete.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter recht pflaumig ab, rührt 16 Eierdotter, eines nach dem andern, hinein, dann 6 Eßlöffelvoll süßen Rahm und 6 Eßlöffelvoll feines Mehl dazu. Wenn alles gut verrührt ist, schneidet man ein Kalbsbriselein, welches gut blanschirt ist, gewürfelt,