

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Kaiserpastete

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

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,