

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

14. Kasserolpastete

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

und rührt es ebenfalls darunter, wie auch fein verzwiegte Zitronenschalen, etwas Muskatnuß und ein wenig Salz; dann füttert man eine flache Kasserole mit Butter oder mürbem Teig aus, giebt das Gerührte hinein und backt es ganz langsam 1 Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie ausgebacken ist, wird sie oben zerspringen, dann stürzt man sie heraus und giebt sie zur Tafel.

14. Kasserole-Pastete.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter recht gut ab, rührt 9 Eierdotter, eines nach dem andern hinein, und schlägt das Weiße davon zu Schnee, dann giebt man $1\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, ein wenig Salz dazu, rührt alles recht leicht und den Schnee dazu. Zuvor bestreicht man eine Kasserole oder sonst ein besonderes Blech oder irdenes Geschirr mit Butter, streut geriebenes Brod hinein, füllt das Gerührte dazu und backt sie 1 Stunde lang im Ofen; dann legt man sie auf eine Platte, schneidet einen Deckel davon, höhlt sie mit einem Blechlöffel aus und setzt das Herausgenommene auf einer irdenen Platte noch einmal in den Ofen, dann kann man es anstatt Knöpflein in die Suppe geben. Wenn man die Pastete ausgehöhlt hat, so füllt man sie nach Belieben mit Tauben, jungen Hühnern, Kalbsmilch, Kalbsöhren oder Kalbfleisch. Man kann diesen abgerührten Teig auch in kleinen Mödelein backen und als Mehlspeise geben.

15. Farcirte Kasserole-Pastete.

Es wird ein mürber Buttermteig gemacht, eine dazu gehörige Kasserole dazu genommen, mit Fett bestrichen und mit Teig ausgefüttert. Hernach wird eine gute Pastetenfarce gemacht, die ausgefütterte Kasserole damit 2 Finger dick belegt. Man bereitet aber zuvor einen besonders eingemachten, in Stücken geschnittenen und mit Sauce gedünsteten Lungenbraten, einen Hasen oder was