

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

16. Kasserolpastete mit Hühnern

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

beliebt, giebt in die Mitte der Farce das Eingemachte hinein, bedeckt es wieder mit Farce und von oben abermals mit mürbem Teig. Man macht auch von einem ausgerädelten Teig ein Gitter oder sonst eine Verzierung darauf, bestreicht es mit Eiern und backt es 1 Stunde. Wenn die Pastete groß ist, kann man sie auch länger in einem Ofen backen. Ist sie gebacken, so stürzt man sie heraus, wendet sie wieder um und giebt sie zur Tafel.

### 16. Kasserole-Pastete mit Hühnern.

Mit gutem Buttermehl legt man eine Kasserole aus, so daß der Teig über die Kasserole ein wenig herausgeht; dann verrührt man 1 Schoppen sauren Rahm, schlägt 5 ganze Eier hinein, thut Salz und Muskatnuß, auch etwas feingeschnittenes Schnittlauch dazu, rührt 2 Eßlöffelvoll Mehl darunter, gießt die Hälfte davon in die mit dem Buttermehl belegte Kasserole und läßt es in einem Ofen anziehen; dann legt man in Viertelchen geschnittene, und in einer Buttersauce abgekochte Hühnlein auf dem Teige herum, gießt den übrigen Theil des abgerührten Rahms über die Hühner, macht einen Deckel von Buttermehl darauf, schlägt den Teig, der über die Kasserole herausgeht, hinein, und läßt die Pastete schön gelb backen. Dann stürzt man sie auf eine Platte um, gießt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden sind, neben herum, oder giebt sie besonders zur Tafel. Man kann auch den abgerührten Rahm besonders in einer Kasserole aufziehen, Stückchen herausbrechen, und sie auf den Buttermehlboden legen; man legt die Hühner darauf, das Uebrige wieder auf die Hühner, macht einen Deckel darauf und läßt die Pastete in einem Ofen recht schön backen, stürzt sie dann auf eine Platte, macht eine kleine Oeffnung in die Pastete, und gießt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden sind, hinein.