Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

17. Kalte Pastete auf Freiburger Art

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

17. Kalte Pastete auf Freiburger Art.

Zu ½ Pfd. Mehl nimmt man ½ Pfd. Butter auf ein Nudelbrett, wirkt dieses zusammen und macht einen geriebenen Teig daraus, aber nicht zu locker, damit er nicht beim Backen auseinander läuft; dann giebt man während schnellem Verarbeiten 1 Glas Wein und ein wenig Salz dazu. Hernach macht man folgende Farce:

Man nimmt 1 Pfd. Leber, verwiegt sie mit ¼ Pfd. Nierenfett, einigen Sardellen, Zitronenschnitzen, Petersilie und sonstigen geschmackvollen Kräutern und etwas Kalbfleisch recht fein; dann wirkt man die Farce mit Gewürz und Salz nach Belieben recht durcheinander.

Will man die Pastete mit Kalbfleisch füllen, so muß dieses vom Schlegel eines Kalbes seyn, welches 2 Tage vorher geschlachtet worden ist; man schneidet es in längliche Stückchen und klopft es in einem Tuche; man kann auch einige Stückchen von gebeiztem oder ungebeiztem Rehschlägel und gesalzenes Schweinsfleisch dazu nehmen, welches man ebenfalls in längliche Stückchen schneidet; man giebt Salz und Gewürz daran, wie man es liebt.

Die Pastete aufzusetzen:

Man theilt den oben beschriebenen Teig in 2 Hälften, nimmt die eine Hälfte desselben auf ein Nudelbrett und wallt ihn länglich, so groß man die Pastete machen will, starken Messerrückensdick aus, bestreicht denselben, nachdem man Fleisch darauf legen will, mit der ebenfalls oben beschriebenen Farce, legt dann die geschnittenen Fleischstückchen so darauf, daß sie nicht zu nahe zusammen kommen, damit sich das Gelee, welches unten folgt, zwischen dem Fleische zeigt; man fährt mit dem Fleische so fort, bis die Pastete ganz angefült ist; dann streicht man von der gedachten Farce oben auf das Fleisch, bedeckt es mit der andern Hälfte des Teiges, welcher ebenfalls gut ausgewallt seyn muß, und giebt so der Pastete eine gute Form, aber nicht zu breit, wenn sie ganz aufgesetzt ist, bestreicht man sie mit verrührten Eiern; dann

kann man sie mit Laub oder Blumen zieren, welche man vermittelst kleiner Ausstech-Mödelein vom Teige verfertigt; man bestreicht Papier mit Butter, macht es fest um die Pastete herum, damit sie nicht auseinander geht, backt sie 1½ Stunde in einem mittelmäßig heißen Ofen, läßt sie kalt werden und füllt sie mit folgender Gelee:

Man kocht 3 Kalbsfüße, auch einen Kalbsknochen vom Bug oder Vorderfuß in ⅓ Wein und ⅔ Wasser, giebt ½ Glas Essig, 1 ganze Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt, etwas Petersilie, 2 Lorbeerblätter und ein wenig Salz dazu, kocht dies alles so lange in einem irdenen Hafen, bis die Füße weich sind; dann schüttet man die Brühe durch ein Sieb oder Tuch in eine Schüssel, schlägt 2 Eier sammt den Schalen in den Hafen, worin die Füße gekocht sind, rührt sie mit einem Kochlöffel mit dieser heißen Brühe an, rührt sie so lange, bis sie recht kocht, breitet dann eine Serviette auseinander und bindet sie an den 4 Füßen eines Stuhles fest, setzt eine Schüssel darunter, gießt das Gekochte auf die Serviette und läßt es durchlaufen, gießt es dann wieder auf und läßt es nochmals durchlaufen, und setzt dieses noch einigemal fort, bis die Gelee so klar aussieht wie Wein. Wenn die Pastete kalt ist, so macht man oben eine Oeffnung, füllt die Gelee, wenn sie beinahe kalt ist, langsam mit einem Löffel in dieselbe, bis sie voll ist, und macht die Pastete wieder zu. Man muß oben auf die Pastete eine Blume richten, damit man sie langsam abnehmen und die Pastete unbeschädigt wieder damit zumachen kann.

18. Macronen-Pastete mit Rahm.

Man macht eine offene Pastete von geriebenem Butterteig, rührt einige Eier mehr daran, und überkocht große Macronen in Wasser, bis sie gehörig aufgegangen sind, seiet das Wasser rein ab, und rührt die Macronen mit Butter, Eier und sauern Rahm an, giebt ein wenig Salz dazu, rührt alles gut ab, füllt die offene Pastete damit an, giebt solche dann unbedeckt in einen nicht zu