

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Macronenpastete mit Rahm

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

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 $1\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{3}$ Wein und $\frac{2}{3}$ Wasser, giebt $\frac{1}{2}$ 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 Hasen, 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 Hasen, 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 Buttermehl, 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

heißen Backofen, läßt sie 1 Stunde backen und giebt sie gleich zur Tafel.

19. Macronen-Pastete mit Käse.

Man macht einen mürben Teig, bestreicht eine dazu gehörige Kasserole mit Butter, und füttert sie mit diesem Teige aus, kocht hernach große Macronen im Wasser weich, schwingt sie mit kaltem Wasser ab, und seiet davon alles Wasser rein ab. Sind die Macronen 1 Pfd., so giebt man hernach $\frac{1}{2}$ Maas sehr gute, kräftige Zusuppe daran, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. aufgeriebenen Parmesankäse darunter, giebt ein wenig Salz daran, füllt die Pastete damit an, und macht von mürbem Teig einen Deckel darauf, backt sie wie eine andere Kasserole-Pastete und giebt sie zur Tafel.

20. Reis-Pastete.

Man reinigt 1 Pfd. Reis, wäscht ihn in heißem Wasser, kocht ihn in Milch recht dick, nicht so gar weich; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 10 Eierdotter recht leicht ab, rührt den Reis, wenn er noch warm ist, an das Gerührte, giebt ein wenig Salz und Muskatnuß daran, schlägt das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee und rührt alles recht durcheinander; dann bestreicht man eine dazu passende irdene Schüssel mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode und läßt sie 1 Stunde backen; dann richtet man sie auf eine Platte, schneidet oben einen Deckel davon, höhlt sie ein wenig aus und füllt sie mit einer Fülle, welche beliebt. Man kann übrigens Kalbfleisch von einem Schlegel fein zerschneiden, eine gute Sauce davon machen und sie damit füllen.

21. Wildpret-Pastete.

Nachdem die Haut von dem Wildpret abgezogen und alle Flechsen herausgenommen sind, wird es in dünne Scheiben zerschnitten; diese werden geklopft und mit länglich zerschnittenem Speck, welcher vorher mit gestoßenem