

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

19. Macronenpastete mit Käs

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

heißem 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