

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

21. Wildpretpastete

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

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

Pfeffer, Gewürznägelein und Salz bestreut ist, durchgezogen. Solche gespickte Scheiben werden alsdann in ein irdenes Geschirr gelegt, Basilikum und Thimian, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter zwischen und auf das Wildpret gethan, hierauf wird halb Wein und halb Essig gegossen, das Geschirr recht zugedeckt, und so läßt man es etliche Tage stehen. Wenn man es nun zur Pastete gebrauchen will, wird die Farce dazu von ungebeiztem Wildpret also gemacht: es wird zu 1 Pfd. Wildpret $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck und etliche Stücke Schinken genommen, dieses mit 8 Loth Sardellen, einer Handvoll Chalotten, und eben so viel Kapern recht zart gebacken; dann mit 3 Eiern in einen Mörser gestoßen, einige Handvoll geriebenes, schwarzes Brod dazu gethan, und noch einmal gestoßen; hernach wird es mit ein wenig von dem Essig und Wein, worin das Wildpret gelegen hat, und einigen Löffelvoll Fleischbrühe angerührt, alsdann die eine Hälfte von der Farce auf den Boden gestrichen, die übrige Hälfte in das in Scheiben geschnittene Wildpret gefüllt, und jede Scheibe als ein Roulet aufgewickelt. Die Rouletten werden dann ordentlich in die Pastete auf der Farce herumgelegt, dazwischen Zitronen-Scheiben ohne Kerne, und oben darauf Speck-Scheiben gelegt. Hernach wird der Deckel darauf gemacht, mit Eiern bestrichen, auf dem Blech, worauf die Pastete gemacht ist, in den Ofen gestellt und 3 bis 4 Stunden gebacken, je nachdem das Wildpret alt oder jung ist. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel auf, nimmt die Speckscheiben heraus, und macht hernach eine Sardellen-Sauce daran. Wenn nicht alle Sauce in die Pastete geht, kann man sie besonders auf den Tisch geben. Man kann auch statt dem Wildpret einen Lendenbraten, oder sonst ein gutes Stück Rindfleisch nehmen und es auf die nämliche Art zurichten.
