

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Große Pasteten

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

zugefetzt. Wenn sie weich gekocht sind, röstet man 1 Kochlöffel Mehl in Fett bräunlich, rührt es an die Birnen und läßt es mit diesen noch eine Zeitlang kochen.

### Apfelbrei

Äpfel werden in vier Teile zerschnitten, gewaschen und mit halb hoch Wasser zugefetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie durch ein Sieb, gibt den Brei mit Zucker noch einmal an das Feuer und stellt ihn, wenn er weich gekocht ist, auf die Seite. Man kann ihn beim Anrichten mit Zitronenzucker bestreuen und mit einem heißen Eisen glasieren.

### Kirschen

werden von den Stielen gezupft, gewaschen, mit 1 Glase Wasser und Zucker zugefetzt und wie die frischen Zwetschgen fertig gekocht.

### Heidelbeeren

werden auf gleiche Weise wie die Kirschen zubereitet.

### Grüne Birnen mit Dampfnudeln

Man schält gute Kochbirnen, schneidet sie in Schnitze, macht die Kerne heraus, nimmt sie in ein Geschirr mit einem Stück Zimt, Zitronenschale und Zucker und kocht sie in Wasser weich; nachher nimmt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, röstet 2 Löffel Mehl darin schön gelb, gibt  $1\frac{1}{2}$  Liter weißen Wein dazu oder würzt mit Zitronensaft, läßt dies mit den Birnen kochen und richtet sie mit Dampfnudeln an, deren Bereitung bei den Mehlspeisen beschrieben ist.

## Große Pasteten

### Butterteig zu Pasteten

Zu einer großen Pastete nimmt man 2 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter, 2 Eier, 1 Kaffeelöffel voll Salz und verarbeitet dies mit  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Gläsern Wasser zu einem festen Teig, der nach Bedarf ausgewellt wird.

### Pastetenhaus (Aufgefetzte Pastete)

Von einem Pastetenteig werden zwei Teile heruntergeschnitten. Den einen Teil wellt man 2 Messerrücken dick aus und schneidet ihn nach einer für die Pastete bestimmten, umgestürzten Platte aus; dann wird er als Boden für die Pastete auf ein mit Mehl bestreutes Blech aufgefetzt, der Rand mit Ei bestrichen und auf ihm ein drei Finger breiter Streifen Teig

herumgefetzt, den wellt man nun als den ersten die Pastete erst nach des Bodens ein 3 brüdt ihn an de und legt nochmals gefochtenes Kränz kleine Sternchen a mit Ei, backt die unteren Randstreif mit dem dazu best und nachher gefül schon vor dem Back den Boden mit Ei gibt darauf wieder

Man nimmt e Mandliert sie und Butter, Zitronensa Kasserolle, deckt di beßen backt man 2 weich sie in Milch Fleisch im Reibstein ein Stückchen Butter wie man in Fleisch brühet man Morch belegt ein Blech ode den übrigen Sachen über, legt den Teig sie schön gelb. Die von  $\frac{1}{2}$  Citrone ab u

Man legt eine fei weigen Pfeffer darü man ein Kupferblec aus, legt die in Stück Butterteig, bestreicht macht man eine kräftigt von 1 Citrone a hinein, backt die Past

herumgesetzt, den man wiederum mit Ei bestreicht. Den anderen Teil wellt man nun etwas dünner und ringsherum einen Finger breit größer als den ersten Teil aus und benützt ihn als Deckel zu der Pastete. Soll die Pastete erst nach dem Backen gefüllt werden, so legt man in die Mitte des Bodens ein zusammengeballtes Papier, setzt den Teigdeckel darüber, drückt ihn an den Enden leicht auf den Randstreifen des Bodens an und legt nochmals einen drei Finger breiten Streifen oder ein aus Teig geflochtenes Kränzchen herum. Nun sticht man aus dem noch übrigen Teig kleine Sternchen aus, verziert mit diesen den Deckel, bestreicht das Ganze mit Ei, backt die Pastete schön gelb, schneidet dann den Deckel über dem unteren Randstreifen mit einem scharfen Messer weg und füllt die Pastete mit dem dazu bestimmten Ragout. Die Pasteten, die zuerst leer gebacken und nachher gefüllt werden, heißen „Vol au vent“. Wird eine Pastete schon vor dem Backen gefüllt, so läßt man den Papierballen weg, bestreicht den Boden mit Fülle, legt das in Stückchen geschnittene Fleisch darauf, gibt darauf wieder von der Fülle und deckt die Pastete mit dem Deckel zu.

### Kalbfleischpastete

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, zerhaut sie wie zum Einmachen, blanchiert sie und wäscht sie gut ab; dann legt man sie mit einem Stück Butter, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, Salz und Zwiebeln in eine Kasserolle, deckt diese zu und dämpft den Inhalt ziemlich fertig. Unterdessen hackt man 2 Pfund Ochsenfleisch recht fein, nimmt 4 Milchbrote, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder fest aus und stößt sie mit dem Fleisch im Reibstein oder Porzellanmörser. Hierauf gibt man 4 Eigelb, ein Stückchen Butter und Salz dazu und verfertigt davon kleine Klößchen, die man in Fleischbrühe kocht und in kleine Stückchen schneidet. Dann dünstet man Morcheln mit einem Briesle — beides fein geschnitten —, belegt ein Blech oder eine Form mit Blätterteig, legt das Kalbfleisch mit den übrigen Sachen schichtweise hinein, gießt etwas Srikassettunke darüber, setzt den Teigdeckel darauf, bestreicht die Pastete mit Ei und backt sie schön gelb. Die übrige Tunke zieht man mit 3 Eigelb und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone ab und gibt sie in einer Schüssel besonders dazu.

### Warme Gänseleber-Pastete

Man legt eine feste Gänseleber in süße Milch, streut etwas gestoßenen, weißen Pfeffer darüber und läßt sie einige Stunden stehen. Dann belegt man ein Kupferblech mit Buttermteig, legt den Boden mit Speckschritten aus, legt die in Stücke geschnittene Leber darauf, macht einen Deckel von Buttermteig, bestreicht ihn mit Ei und backt die Pastete gelb. Unterdessen macht man eine kräftige, weiße Tunke, zieht sie mit 4 Eigelb und dem Saft von 1 Zitrone ab, schneidet den Deckel zur Hälfte los, füllt die Tunke hinein, deckt die Pastete wieder zu und gibt sie zu Tische.

**Gänseleber-Pastete in Terrinen (kalt)**

Nimm eine große, weiße, feste Leber, schäle rohe Trüffel, schneide sie in längliche Stücke, spicke damit die Gänseleber und bestreue sie gut mit Gewürzsalz. Dann wird eine Farce gemacht von 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch, 1 Gänseleber,  $\frac{1}{2}$  Pfund grünem Speck und Gewürzsalz. Dann wird der Boden einer Terrine mit Speckschnitten belegt; auf diese tut man eine Lage Farce, dann  $\frac{1}{2}$  Gänseleber, auf diese wieder Farce, dann den Rest der Leber, endlich wieder Farce und oben darauf Speckschnitten, die mit Papier zugedeckt werden. Man stellt diese gefüllte Terrine in ein passendes Geschirr, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, bringt es in den Ofen und läßt den Inhalt ungefähr 2 Stunden gar werden, stellt ihn dann kalt, gießt Schweinesfett zu, legt den Deckel darauf, daß er mit dem Fett fest auf die Terrine paßt, und bewahrt die Pastete an einem kalten Ort bis zum Gebrauche auf.

**Makkaroni-Pastete**

$\frac{1}{2}$  Pfund Makkaroni wird in Salzwasser abgekocht, dann herausgenommen, worauf  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund gehackter Schinken,  $\frac{1}{8}$  Pfund geriebener Parmesankäse und 1 Obertasse saurer Rahm zusammengerührt und mit den Makkaroni vermischt wird. Dann macht man einen guten Buttermig und wellt ihn aus, streicht eine Aufzugform gut mit Butter aus und legt einen Boden von dem Teig hinein. An der Seite klebt man kleine Girlanden und Rosetten aus Teig an, wellt den Rest des Teigs dünner aus, damit man über die Verzierung her einen Teigrand machen kann, der die Girlanden mit der Form bedeckt, füllt die Makkaroni hinein, macht einen Deckel darauf, gibt die Pastete in einen guten Ofen, nimmt sie nach  $\frac{1}{4}$  Stunden heraus, stürzt sie auf eine Platte und gibt sie zu Tische.

Man kann diese Pastete auch, nachdem sie gebacken worden ist, noch mit einem Ragout oder einer Tomatentunke verbessern.

**Gehackte Pastete**

Nimm 4 Pfund kalten Braten, wiege ihn mit etwas Nierensfett und  $\frac{1}{8}$  Pfund Sardellen sehr fein; dann gib in eine Kasserolle  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, röste 2 Kochlöffel Mehl schön gelb, dämpfe das Fleisch darin, rühre die Brühe mit 1 Liter gutem Fleischextrakt ab und lasse das Fleisch darin aufkochen, gib  $\frac{1}{8}$  Pfund Kapern und 4 Eigelb dazu und stelle es kalt. Belege ein Blech mit Buttermig, fülle die Masse ein, mache einen Deckel darauf, bestreue ihn mit Ei, backe die Pastete schön gelb und gib sie heiß zu Tische.

Im allgemeine  
Lind- und Hammel  
es geschlachtet wur  
sch die Schwanzfed

Um das Fleisch  
hammer, den man  
zu zerhacken.

Das Fleisch soll  
liegen im Wasser an

Die Braten wer  
zugelegt und lang

Kasserolle mit eine  
schön gelb gebraten,  
Kornel), löst den

macht ihn im Bratof  
Kornel übertränfelt  
abgeschlachtet werden, a

die Kasserolle giehet  
Bratet man das

legt man es zugedeck  
es im übrigen, wie

nehme man keine G  
Kornelchen in das Fle

Das Gewürz wirt  
wenn Zitrone vermer  
weil sie die Speisen

zum Spicken des  
Speck und schneidet

läßt man mit der  
gibt es mit der and

gibt nur so tief, do  
gibt, das zweite Strei

besuchen und fährt so  
wedgezogen hat. Da

bleibt verlegend, und  
Speißes.

It der Speck info  
wenn er geschlachtet ist  
darauf liegen.