

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Pastetchen - Vorspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)

Pastetchen · Vorspeisen

Hier ist der Mixer in seinem Element! Mit ihm lassen sich mühelos alle Füllungen herstellen, die man sich für Pasteten denken kann. Dabei ist es gleichgültig, ob die Pastetenfüllung kalt oder warm angerichtet werden soll. Auch an dieser Stelle sei wieder an die gute Verwertungsmöglichkeit von Speiseresten erinnert.



Bei zähflüssigen Pasten und Füllen beachten Sie bitte folgendes:

Falls die zuletzt hinzugegebenen Zutaten von den Messern nicht mehr erfaßt werden und der Motor sehr schwer arbeitet, sofort abschalten, evtl. etwas der entsprechenden Flüssigkeit zugeben, die Masse mit dem Abstreifer etwas verrühren und dann mehrmals ruckartig von Stufe O auf III schalten, bis alles durchgearbeitet ist.

Das Reinigen des Messers und Bechers von dickflüssiger Masse ist kein Problem. Der Becher wird zur Hälfte mit heißem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels gefüllt. Dann — bei aufgestelltem Deckelstöpsel — über Stufen I, II auf III schalten.

Pikante Fleischfüllen für Pastetchen

Stufe III

Das Brötchen in heißer Milch aufweichen. Eier und Rotwein in den Mixer geben und mit Zwiebel und Gewürzen pürieren. Das Fleisch in Stücke schneiden und nach und nach zugeben, ebenso Leber und Speck. Dann das aufgeweichte, ausgedrückte Brötchen dazutun und nochmals durcharbeiten.

125 g Kalbfleischreste, 80—100 g leicht angebratene Kalbsleber, 1 Brötchen, etwas Milch, etwas Speck, 2 Eier, 2 EBl. Rotwein, etwas Zwiebel, Suppenwürze, Salz, Pfeffer

Käse-Zwiebelfüllung für Pasteten

Stufe III

Die Käsestücke in den trockenen Becher aufs laufende Messer geben und zerkleinern. Ausschütten. 2 Eigelb mit den goldgelb gebratenen Zwiebeln im Mixer pürieren, Milch dazugeben und nach und nach den Quark. Die Masse zu dem geriebenen Käse geben und diesen mit dem geschlagenen Eischnee unterheben.

Den fertigen Blätterteig ausrollen. Förmchen oder 1 Springform damit auslegen, $\frac{1}{3}$ des Teiges für Deckel zurücklassen. Pasteten mit der Masse füllen und Teigdeckel aufsetzen. Einige Male mit der Gabel einstecken. Bei guter Hitze goldgelb backen.

200 g Speisequark, 100 g Käse, 2 Eier, 2 gr. Zwiebeln, etwas Fett, 1 EBl. Mehl, 3 EBl. Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, 200 g Blätterteig

Pikante Tomatenschnitten

Stufe III

Die Weißbrotsscheiben mit Sardellenbutter oder -paste bestreichen, mit Tomatenscheiben und je einer passend geschnittenen Scheibe Käse belegen und nebeneinander auf ein gut gefettetes Backblech legen. Nun einen Teig aus den angegebenen Zutaten im Mixer herstellen und die Schnitten damit begießen. Im heißen Backofen goldgelb backen, auseinanderschneiden und mit gehacktem Schnittlauch bestreut heiß anrichten.

4 gr. Scheiben Weißbrot, etwas Sardellenpaste, 3—4 Tomaten, 4 dünne Scheib. Schweizerkäse. — Dickflüssiger Piannkuchenteig aus 1 Ei, Mehl, etwas Weißwein, Salz, Muskat. — Schnittlauch

Tomatenauflauf

Stufe III

Tomaten und Zwiebel grob zerschnitten im offenen Topf 10 Minuten dünsten. Mit etwas Mehl sämig machen und mit Salz, Zucker und etwas Tomaten-Catchup in den Mixer geben und fein pürieren. Zum Schluß 4 Eigelb und 2 EBl. vorher geriebenen Käse zugeben und nochmals schaumig rühren. Nun das steifgeschlagene Eiweiß mit 1 Teel. Stärkemehl mischen und vorsichtig mit dem Becherinhalt vermengen. In gefettete Förmchen füllen und im Ofen ca. 15 Min. überbacken.

40 g Butter, 6 Tomaten, 1 Zwiebel, 4 Eier, 2 EBl. Reibekäse, etwas Tomaten-Catchup, 1 Teel. Stärkemehl, Salz, 1 Prise Zucker, etwas Mehl

Warme Käseschnitten

Stufe III

Käse in zwei Partien im trockenen Becher reiben und ausschütten. Eier und Wein in den Mixbecher geben, Mehl, Salz und Paprika nach Geschmack dazutun und vermischen. Zum Schluß Käse beimischen, Paste auf Weißbrotsscheiben streichen und im heißen Ofen leicht bräunen.

200 g Emmentaler- oder Schweizerkäse, 3 Eier, 1/2 Tasse Weißwein, 1 Teel. Mehl oder Grieß, Salz und Paprika

Leberbrötchen überbacken

Stufe III

Zuerst Ei und Sahne in den Mixer geben und kurz verquirlen. Dann die übrigen Zutaten dazugeben und fein pürieren. (Leber muß sehnenfrei sein.) Masse auf dünne Weißbrotsscheiben streichen und im Ofen kurz überbacken.

ca. 100—125 g Gänse-, Kalbs- oder Hühnerleber, 50 g Butter, 1 Ei, 2—3 EBl. Sahne, Salz, Pfeffer, Suppenwürze, ganz wenig Zucker, einige Tropfen Zitronensaft

Leberbrot

Stufe III

Leber zerschneiden und Sehnen und hautige Stellen entfernen. Alle Zutaten, Leber zuletzt, im Mixer etwa 2 Min. pürieren. Eine gut gefettete Backform mit Weißbrotscheiben auslegen, mit obiger Masse bedecken und im Ofen bei schwacher Hitze backen. Kann heiß oder kalt serviert werden.

300 g Leber, $\frac{1}{2}$ Tasse Dosenmilch,
1 Ei, 1 kl. Zwiebel, 1 EBl.
Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer,
1 Teel. Salz, etwas Petersilie

Gefüllte Eier

Stufe II

Die hartgekochten Eier durchschneiden. Das Eigelb im Mixer mit allen Zutaten gut pürieren und bergig in die Eihälften einfüllen. Auf Salatblättern anrichten und garnieren mit Sardellenringen, in die Kapern eingelegt werden, oder mit deutschem Kaviar und Lachsstreifen.

8 Eier, hartgekocht, 2 EBl. Öl,
1 EBl. Essig, 1 Teel. Senf, Salz,
Pfeffer, nach Wunsch Petersilie,
oder Schnittlauch, — zum
Garnieren: Sardellen, Kapern,
Kaviar und Salatblätter

Eier mit Champignons

Stufe II

Die hartgekochten Eier der Länge nach aufschneiden und Eigelb herausnehmen. Champignons in blättrige Scheiben schneiden und in Butter dämpfen. Dann Eigelb und Champignons im Mixer pürieren und abschmecken. Die Eier in eine Auflaufform mit der offenen Seite nach oben legen und die Masse bergig einfüllen. Mit Semmelbrösel überstreuen, auf jedes Ei ein Butterflöckchen setzen und im heißen Ofen kurz überbacken.

4 Eier, 30 g Butter, 150 g
Champignons, Salz, Pfeffer,
Zitronensaft,
1 EBl. Semmelbrösel

Senfbutter

Stufe III

Sämtliche Zutaten im Mixer sahnig rühren.
Eine Abwechslung wird durch Zugabe von Küchenkräutern erreicht.

2 Eigelb, hartgekocht, 2 EBl.
guten Senf, 2 EBl. Sahne,
150—200 g Butter, nach Wunsch
etwas Quark