

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

A. Pasteten

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



XII. Pasteten, Kuchen und Torten.

Die Zubereitung muß mit großer Sorgfalt geschehen. Alle Zutaten dürfen nur von guter Qualität sein und müssen genau abgewogen werden. Wo Eier, Zucker &c. zu rühren sind, tue man es stets nach einer Seite hin und ohne Unterbrechung. Die übrigen Zutaten mischt man nach und nach darunter. Mehl gibt man zuvor durch ein Sieb, Mandeln werden je nach Angabe roh oder geschält gemahlen. Im ersteren Falle reibt man sie mit einem Tuche ab, zum Schälen legt man sie in kochendes Wasser und wenn die Haut abgestreift ist, trocknet man sie. Von der Zitrone verwende man nur den Saft und das dünn abgeschnittene oder abgeriebene Gelbe der Schale. Korinthen werden von Steinchen und Stielen befreit, gewaschen und getrocknet. Das Eiweiß soll kalt gestellt, erst kurz vor Gebrauch zu möglichst festem Schnee geschlagen und nur leicht unter den Teig gerührt werden. Zu Hefenbackwerk soll nur gute Preßhefe genommen werden.

A. Pasteten.

472. Blätterteig.

Er muß an einem kühlen Ort gemacht werden. Die Butter muß frisch und fest sein, Mehl und Wasser sollen

ebenfalls recht kalt sein. Von 500 Gramm Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz und Wasser, nach Belieben 1 Messerspitze Hirschhornsalz macht man einen Vorteig, der die Festigkeit eines leichten Nudelteiges hat. Nachdem derselbe ausgewellt ist, wird die Hälfte von 500 Gramm in frischem Wasser gekneteter Butter daraufgestrichen, dies serbietenartig zusammengeschlagen und an einem kühlen Ort, am besten auf Eis $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen gelassen. Alsdann wellt man den Teig wieder aus, streicht die andere Hälfte Butter darauf und schlägt es wieder zusammen. So wird der Teig 5 Mal bearbeitet nach je 15 Minuten Zwischenpause. Hierauf macht man eine Probe, indem man ein Gekchen abschneidet und in heißem Ofen backt. Ist es nicht schön blätterig, so soll man den Teig nochmals wellen. Nach Belieben kann die Hälfte Butter schon zum Vorteig genommen werden. Dieselbe wird alsdann zerbröckelt, mit dem Mehl fein zerrieben oder was noch besser ist, mit einem Messer zerhackt und mit Wasser so rasch als möglich zu einem Teig zusammengearbeitet und dieser dann auf obige Weise weiter behandelt. Es ist gut, wenn der Teig noch an demselben Tag gebraucht wird.

483. Pasteten.

Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und mit einem Ausstecher von ungefähr 6 cm Durchmesser Blättchen ausgestochen. Die Hälfte davon legt man auf ein leicht mit Wasser befeuchtetes Backblech und bestreicht sie außen herum mit verflopfem Eigelb. Dann werden aus der Mitte der anderen Blättchen mit einem Ausstecher von $2\frac{1}{2}$ cm Durchmesser runde Stückchen ausgestochen und die dadurch entstandenen Kränzchen auf die ersten Blättchen gelegt, auch mit Ei bestrichen und in ziemlich heißem Ofen zu schöner lichtbrauner Farbe gebacken, mit Kalbsbristle und Champignons in Fritassee oder mit Kalbfleisch und Geflügel in Fritassee gefüllt und am besten gleich serviert. Man kann sie jedoch auch auf längere

Zeit aufbewahren und aufwärmen. Die kleinen ausgestochenen Blättchen werden ebenfalls mit Ei bestrichen, mit den Pasteten gebacken und entweder als Deckel daraufgelegt oder zum Garnieren von Ragout oder Gemüse benützt. Der äußerste Rand darf nicht mit Eigelb bestrichen werden, da sonst der Teig beim Backen nicht aufgeht.

474. Haschee-Pastetchen.

Uebrigcs Fleisch wird fein gewiegt, mit feingehackten Zwiebeln und Petersilien in Butter gedämpft, 1 Löffel Mehl eingestaubt, Fleischbrühe oder Bratenauce, Wein, ein wenig Salz und Muskatnuß dazugegeben und aufgekocht. Nach einigem Erkalten rührt man mehrere Eigelb daran, legt nun kleine Förmchen mit dünn ausgewelltem Butterteig aus, gibt einen Löffel Fleischmasse hinein, legt einen Deckel von Blätterteig darüber, bestreicht ihn mit Eigelb, backt die Pastetchen in ziemlich heißem Ofen und gibt sie gleich zu Tisch.

475. Abgerührte Pastetchen.

125 Gramm Butter werden schäumig gerührt, nach und nach 4 Eigelb, etwas Salz, 1 Löffel Mehl und zuletzt der Schnee der Eiweiß darunter gemengt, die Masse in kleine butterbestrichene Förmchen gefüllt, aber nicht zu voll, damit die Pastetchen ausgehen können und bei guter Hitze gebacken. Alsdann wird ein Deckel ausgeschnitten, die Pastetchen ausgehöhlt, mit Haschee oder Eingemachtem gefüllt und warm serviert.

476. Küchenpastetchen.

Von übrigem Fleisch wird nach Nummer 474 eine Fleischfülle bereitet. Dann nimmt man 375 Gramm Mehl auf ein Backbrett, schneidet 250 Gramm Butter darauf, zerreibt sie damit und macht mit 2 Eigelb, 1 Trinkglas ($\frac{1}{8}$ Liter) Wein und etwas Salz einen Teig, den man so

lange wellt, bis er Blasen wirft. Nun wird er messer-
rückendick ausgewellt, mit einer großen Kaffeetasse runde
Blättchen ausgestochen, am Rande mit Eigelb bestrichen,
auf jedes Blättchen ein Löffel Fleischfülle gelegt, zu einem
Halbmonde umgeschlagen, die Ränder fest aufeinander
gedrückt und mit dem Rädchen abgeschnitten, die Pastet-
chen mit Eigelb bestrichen und in heißem Ofen schön gelb
gebacken.

477. Pastetchen mit Kalbshirn.

2 Kalbshirn werden in warmes Wasser gelegt und
gehäutet. Inzwischen läßt man 10 Gramm Ochsenmark
oder Butter zergehen, röstet 1 Eßlöffel Zwiebeln darin
hellgelb, gibt das Hirn dazu, dämpft es, bis es sich vom
Topfe löst, staubt alsdann 1 Löffel Mehl ein, gibt noch
ein Stückchen Butter dazu, läßt es noch kurz mildämpfen,
bringt noch etwas Fleischbrühe, 2 Eigelb, den Saft einer
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Salz und Muskatnuß daran und stellt es zum
Erkalten. Unterdeffen bereitet man nach Nummer 476
einen Buttermteig und behandelt die Pastetchen im Uebrigen
ebenfalls nach dieser Nummer.

478. Pastetchen mit Kalbsbriesle.

2 Kalbsbriesle werden mehrmals gewaschen, in Fleisch-
brühe abgekocht, gehäutet und fein verwiegt. Dann röstet
man in Butter ein Löffel feingeschnittene Zwiebeln und
Peterzilie hellgelb, dämpft die Briesle kurze Zeit mit,
staubt ein Löffel Mehl ein, löcht es mit $\frac{1}{2}$ Schöpflöffel
Fleischbrühe ab, gibt die feingewiegte Schale und den
Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, Salz und Muskatnuß dazu, läßt es gut
aufkochen, rührt dann 2 Eigelb hinein und stellt es zum
Erkalten. Die Masse wird nun nach Nr. 476 in Butterm-
teig gefüllt und gebacken.

479. Kartoffelpastetchen.

5 gekochte Kartoffeln werden fein gerieben, 60 Gramm
Speck, 100 Gramm rohes Fleisch und 1 Hering zusammen

fein gewiegt und mit Butter und Zwiebeln gedämpft. Dann rührt man 60 Gramm Butter leicht ab, gibt nach und nach 5 Eigelb, die geriebenen Kartoffeln, etwas saurer Rahm, das vermiegte Fleisch und zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse in kleine Förmchen, welche mit dünn ausgewelltem Buttermteig ausgelegt sind, macht sie aber nicht ganz voll und backt die Pastetchen in heißem Ofen.

480. Stavioli.

Reste von Kalbsbraten oder sonst feinem Braten werden in dünne Scheiben geschnitten, in ein wenig Butter gedämpft, etwas Weißwein, feingewiegte Zitronenschale und der Saft einer Zitrone, Salz, Muskatnuß und übrige Bratenauce dazugegeben, so daß es ein saftiges Ragout wird, welches man fein vermiegt und kalt werden läßt. Man füllt es ebenfalls nach Nr. 476 in Buttermteig.

481. Käsepastetchen.

Kleine Förmchen werden mit dünn ausgewelltem Buttermteig ausgelegt und mit folgender Fülle halb voll gefüllt. 500 Gramm geriebener Schweizerkäse wird mit einem starken $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 6 Eigelb und den Schnee der 6 Eiweiß verrührt und die Pastetchen in ziemlich heißem Ofen gebacken.

482. Saure Rahmpastetchen.

Zu diesen wird folgende Fülle bereitet: 6 Eßlöffel Mehl werden mit 8 Eßlöffel dickem saurem Rahm angerührt, 8 Eigelb, Salz, Muskatnuß und der Schnee der Eiweiß dazugegeben, die Masse in die mit Buttermteig ausgelegten Förmchen gefüllt, aber nicht zu voll, und die Pastetchen in heißem Ofen gebacken.

483. Blumentohlpastetchen.

Zur Fülle nimmt man 6 Milchwecken, schält ringsum die Rinde ab, weicht sie in halb Milch und halb Wasser

ein, drückt sie gut aus, verrührt sie recht fein, bringt nach und nach 8 Eigelb, Salz, Muskatnuß, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie und den Schnee der Citweiß dazu, mischt noch in Salzwasser gekochten und in kleine Röschen getheilten Blumenkohl darunter, füllt die Masse in kleine Förmchen, die mit Buttermehl ausgelegt sind und backt die Pastetchen in ziemlich heißem Ofen.

B. Kuchen und Torten.

484. Gewöhnlicher Gugelhupf oder Hefenkuchen.

1 Kilogramm Mehl wird zur Wärme gestellt, mit 20—30 Gramm aufgelöster Hefe und $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch ein Vorteig gemacht, und dieser über Nacht gehen gelassen. Den andern Tag löst man 2—3 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Salz in ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch auf, rührt 125 Gramm leicht geschmolzene Butter und 2—3 verquirlte Eier dazu, gibt es zum Vorteig, schafft den Teig tüchtig, gibt ihn in eine gut bestrichene Kuchenform, läßt ihn gut gehen und backt ihn in ziemlich heißem Ofen. Man kann den Teig auch in eine breite Form füllen, mit einer Mischung von Weizmehl, grob gestoßenem Zucker und Zimt bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln.

485. Kaffeekuchen (Madelaine).

Von 500 Gramm Mehl, 20 Gramm Preßhefe und 1 Trinkglas ($\frac{1}{8}$ Liter) Milch wird ein Vorteig gemacht, wie zu vorhergehendem. Wenn derselbe gegangen ist, rührt man 125 Gramm Butter schaumig, gibt 100 Gramm Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und 6 Eier dazu, rührt es zusammen gut ab, mischt nach und nach Mehl und Vorteig und ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Rahm oder Milch darunter, so daß es ein ziemlich fester Teig ist, den man tüchtig schafft, in ein bestrichenes Kuchenblech einfüllt und an