

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Kleine Pastetchen mit Buttermteig

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

60. Kalte Sauce.

Siede 3 Eier recht hart, verrühre das Gelbe davon mit Senf recht glatt, thue Pfeffer, Salz und Schnittlauch daran, verdünne sie alsdann mit Essig und Del.

61. Meerrettig.

Der Meerrettig muß zuerst in's Wasser gelegt werden, damit er nicht bitter schmeckt, alsdann wird er geschabt und gerieben, stelle in einem Casserol ein Stückchen Butter auf das Feuer, wenn sie zergangen ist, rühre einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, lasse es dämpfen, thue den geriebenen Meerrettig dazu, lasse ihn mitdämpfen, lösche ihn ab mit Fleischbrühe, lasse ihn kochen, thue noch ein wenig Salz, Milch und Zucker dazu, lasse dieses verkochen und richte ihn an.

62. Rober Meerrettig.

Reibe eine halbe Stange Meerrettig, thue Essig, Del, Zucker und etwas Salz daran, menge dieß unter einander und gib ihn zum Rindfleisch.

Kleine Pastetchen mit Butterteig.

63. Butterteig.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf das Wallbrett und schaffe sie glatt, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und etwas Salz dazu, und schaffe dieses alles mit etwas Wasser recht unter einander, doch ja nicht zu viel Wasser, damit der Teig nicht zu dünn wird, lasse ihn hierauf eine halbe Stunde ruhen und walle ihn aus.

64. Pastetchen von Kalbfleisch.

1 Pfund rohes Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett wird mit einigen Eßlöffelvoll frisches Wasser sehr fein gehackt; man nimmt dann eine Handvoll feingehackte Charlottenzwiebeln, Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß und mengt dieses unter das Fleisch, wallt den Buttermey nicht zu dünn aus, sticht ihn mit einem runden Ausstecher aus, legt die Blättlein auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eier und gibt auf jedes der bestrichenen Blättchen eine Nußgroß von der Farce, dann drückt man wieder dieselben Blättchen darauf, nimmt eine kleine Form in Größe eines 24 Kreuzerstücks, drückt sie in die Mitte der Farce, jedoch nicht zu scharf, nur daß es den Deckel bezeichnet, gibt ihm oben in der Mitte mit dem Messer einen Schnitt und backt sie in guter Hitze schön gelb.

65. Krebs-Pastetchen.

Man macht von 20 abgekochten Krebsen, nachdem die Schwänze abgenommen sind, Krebsbutter von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Die Krebse werden hierauf nochmals gestoßen und in einem Schoppen süßen Rahm noch einmal ausgefotten. Der Rahm wird durch ein Tuch gepreßt und für 1 Kreuzer geriebene Milchbrod daren gethan. Die eine Hälfte von der Krebsbutter rührt man mit 3 Eiern schäumig, thut das geriebene Milchbrod nebst Salz und Muskatnuß hinein, schneidet die Krebschwänze nebst etlichen abgefottenen Worscheln darunter, thut 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, streicht kleine beliebige Mödelchen mit Butter, legt sie mit Buttermey aus, gießt von der abgerührten Masse hinein, legt ein Blättchen Buttermey darauf, macht einen Schnitt oben hinein und backt sie im Ofen schön gelb.

66. Krebs-Pastetchen anderer Art.

Lege die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze von 25 gefotenen Krebsen bei Seite und verfertige von den Schalen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter die Krebsbutter. Diese Butter rühre mit 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern, nebst zwei eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken recht leicht. Mache folgendes Ragout: Schneide ein Brieslein, das Krebsfleisch der Scheeren und Schwänze, eine Handvoll Morcheln gröblich, dämpfe etwas feingehackte Petersilie und Charlottenzwiebeln nebst einem Kaffeelöffelvoll Semmelmehl in etwas Butter, und das Geschnittene mit, würze es mit Salz und Muskatnuß und lasse es erkalten. Bestreiche kleine Förmchen mit Butter, streue sie mit Semmelmehl, fülle etwas von dem Gerührten hinein, mache eine Höhlung in die Mitte, fülle von dem Ragout hinein, decke es mit dem Gerührten zu, und backe sie im Ofen schön gelb, stürze sie und gib sie warm zu Tisch.

67. Pastetchen von Brieslein.

Stich Blättchen von Buttermehl in Größe eines Trinkglases aus, streiche sie mit einem verquirlten Ei an, stich in gleicher Größe einen fingerbreiten Rand aus, lege ihn darauf, streiche ihn auch mit Ei an und backe sie in guter Hitze schön gelb $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten. Wenn sie gebacken sind, wird das Deckelchen herausgehoben und folgende Farce darein gefüllt: etwas Charlottenzwiebel und Petersilie fein gehackt, wird in etwas Butter weich gedämpft, dann ein Kochlöffelvoll Mehl, Muskatnuß, Salz und ein wenig Pfeffer nebst klein geschnittenen Brieslein, die zuvor in Salzwasser abblanchirt sind, hineingethan, dieses wird mit guter Bouillon abgelöscht und einige Zeit damit gekocht; vor dem Füllen werden sie mit Eigelben und Citronensaft auf dem Feuer abgerührt, damit die Masse dick wird, dann die

Pastetchen damit gefüllt, der Deckel darauf gedeckt und warm auf den Tisch gegeben.

68. Gansleber-Pastetchen.

Mache von Buttermeyg runde Blättchen in der Größe eines Trinkglases, und bereite folgende Farce dazu: Schabe eine Gansleber recht fein von der Haut, hacke etwas Charlottenzwiebeln und Petersilie recht fein, thue Salz und Pfeffer daran, stoße alles zusammen in einem steinernen Mörser recht zart, gib auf jedes Pastetchen eine Nußgroß von der Farce, decke es mit einem gleichen Blättchen Teig zu, nachdem der Boden mit Ei angestrichen war, streiche den Deckel abermals an, gib ihm einen Schnitt oben in der Mitte, und backe sie im Ofen schön gelb.

69. Fasten-Pastetchen.

Die Pastetchen werden wie obige gefertigt und dann folgende Farce darein gefüllt: 1 Pfund Fischfleisch wird klein geschnitten, man thue es mit etwas fein gehackten Charlottenzwiebeln, Petersilie und Thymian in ein Geschirr und lasse es in einem Stüchken Butter auf dem Feuer dämpfen, nimm alsdann die Masse ganz trocken auf das Wallbret, thue einige fein gemachte Sardellen nebst Kapern und abgeriebene Citrone in den zurückgebliebenen Saft, schlage etliche Eier daran und rühre es, bis es dick ist, bringe dieses alsdann in einen Mörser, stoße es nebst einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und dem Saft einer Citrone recht fein, gib es auf die Pastetchen und backe sie im Ofen fertig.

70. Fleisch-Pastetchen.

Ein Stück gebratenes Kalbfleisch wird fein gehackt. Alsdann werden fein gehackte Charlottenzwiebeln und

Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft; thut das Fleisch nebst etwas Fleischbrühe, Capern, Muskatnuß und Salz hinein und mache alles mit einem Ei recht durcheinander. Dann werden Butterblättchen in der Größe eines Trinkglases ausgestochen, auf den Boden der Pastetchen eine Nußgroß von der Farce gethan, mit einem gleichen Deckel zugedeckt, mit Ei bestrichen und im Ofen schön gelb gebacken.

71. Pastetchen von Kalbshirn.

In der Größe eines Trinkglases werden von Butterteig runde Blättchen ausgestochen und mit Ei bestrichen; lege einen schmalen Rand darauf, bestreiche sie abermals mit Ei, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie im Ofen gelb aus. Nun löst man von etwas Kalbshirn die Haut ab, kocht es mit einem Schoppen Wasser, etwas Essig, Charlottenwiebelsn, Petersilie, Gewürz und Salz eine Zeitlang, nimmt es dann heraus, schneidet es klein, dämpft dann etwas Löffelvoll Mehl, löscht es mit einem Schoppen von der Brühe, in welcher das Hirn gekocht ist, ab, und läßt es damit stark verkochen, gibt dann das Hirn dazu, rührt das Gelbe von 4 Eiern nebst dem Saft einer Citrone daran und rührt es auf dem Feuer dick, füllt es dann in die warmen Pastetchen und gibt sie auf den Tisch.

72. Pastetchen von Kalbshirn, andere Art.

Man häutelt das Kalbshirn in warmem Wasser ab und hackt es fein, nimmt ein Stückchen Butter nebst Citronensaft, Salz und Muskatnuß, thut das gehackte Hirn dazu und läßt es einige Minuten auf dem Feuer aufkochen und dann erkalten. Alsdann macht man von Butterteig kleine runde Blättchen, gibt jedem derselben von dem Hirn, streut etwas Semmelmehl darauf,

deckt wieder ein gleiches Deckelchen von Butterteig darauf, gibt ihm einen Schnitt oben in der Mitte und backt sie im Ofen.

73. Sachies-Pastetchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund kalter Kalbsbraten wird mit etwas Kapern, $\frac{1}{4}$ Pfund Schenmark, ein Paar Charlotten, Citronenschalen und 4 Loth gereinigten Sardellen fein gewiegt, nachher mit einem Stückchen Butter gedämpft, ein wenig Mehl dazu gethan, wenn solches angezogen hat, ein Paar Löffelvoll Wein nebst Citronensaft dazu gethan, und wenn es eingekocht ist, das Kalbfleisch hinzugefügt und bei Seite gestellt. Schneide runde Blättchen von Butterteig, gib von dem Sachies darauf, decke es mit einem gleichen Blättchen zu und bace sie im Ofen schön gelb.

74. Reis-Pastetchen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, brühe ihn einige Mal mit siedendem Wasser ab und lasse es dann wieder sauber davon ablaufen, koche ihn in der Milch dick und lasse ihn verkühlen. Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 8 Eiergelb schäumig, thue dann den verkühlten Reis nebst etwas Salz hinein, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, und rühre ihn unter die Masse. Bestreiche kleine Formen mit Butter und bestreue sie mit Semmelmehl, thue von der Masse hinein, mache in der Mitte eine Höhlung, thue ein wenig Ragout von Brieslein oder Kapauern hinein, decke etwas von dem Reis darauf und bace sie im Ofen; sie müssen aber warm zur Tafel kommen.

75. Kartoffel-Pastetchen.

Es werden kleine Formen mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl ausgestreut. Hierauf werden 8 Stück gefochte Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben, 8 Loth

Butter mit 6 Eidottern schäumig gerührt, mit den geriebenen Kartoffeln und etwas Salz und Muskatnus vermengt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Alsdann wird von der Masse in die Formen gefüllt, eine Höhle in der Mitte gemacht und folgendes Ragout hineingefüllt: ein Hering wird sauber gepuzt, zu kleinen Stückchen geschnitten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, ein Stückchen klein geschnittener Speck in einem Glas Milch gekocht, sodann ein Stückchen Kalbsbraten klein geschnitten. Dieses wird nebst dem zuvor aus der Milch genommenen Speck zusammen in eine Schüssel gethan und mit 5 Eiergelb abgerührt. Fülle nun von dem gefertigten Ragout etwas in die Höhlung, thue von der Kartoffelmasse etwas darauf, daß sie zugedeckt werde, backe sie im Ofen schön gelb, stürze sie und bringe sie warm zu Tisch.

G e m ü s e.

76. Schwarzwurzeln.

Schabe sie rein und wirf sie während dem Reinigen, damit sie nicht roth werden, in's Wasser, worin etwas Mehl mit Essig angerührt ist; alsdann schneide sie in beliebige Stücke und koche sie in Salzwasser weich. Brüh sie durch einen Seiher, behalte von dem Wasser ein wenig an den Wurzeln, mache eine Buttersauce daran und laß diese noch ein wenig mit den Wurzeln kochen.

77. Brockelerbsen.

So viel Brockelerbsen, als man zu einer Platte nöthig hat, werden rein gewaschen; dämpfe sie mit einem Stück frischer Butter, etwas fein gehacktem Pfefferling und Zwiebeln, auch ein wenig Zucker und etwas Salz,