

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Liebig's Extract of Meat Company

[S.l.], [circa 1910]

D. Pasteten

[urn:nbn:de:bsz:31-352193](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352193)

D. Pasteten.

197. Schüssel-Pastete.

Bereitungszeit $3\frac{1}{2}$ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: Ein Frikassee, nach der Nr. 100 bereitet, dem man noch Klößchen von Schweinefleisch oder Edelpilzen zugeben kann.

Pasteteiteig: 3 hartgekochte Eidotter, 140 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 190–200 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Rum.

Man bereite den Pasteteiteig aus den 3 feinerriebenen Dottern, die mit der erwärmten Butter, 1 Prise Salz, Mehl und Rum zusammengemengt wurden. Auf einem bemehlten Brette rolle man messerrückenstark aus, lege einen Teller darauf, der die Größe der Pastetenschüssel hat und schneide den Teig rund ab, belege den Grund damit, fülle das nach Nr. 100 bereitete Frikassee ein und lege auch einen Teigdeckel obenauf; die Teigabfälle wickle man zusammen und forme eine kleine Rolle zum Belegen des Schüsselrandes. Das Gericht wird bei Oberhitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in den Bratofen gegeben. In den oberen Teigdeckel mache man eine kleine Öffnung, damit der Pastete Luft zugeführt wird.

198. Pastete von Wild- oder Geflügelresten.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 1 Pfund Fleischreste, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 Eier, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, Krume eines Milchbrotes, einige Löffel Sahne. Pasteteiteig nach Nr. 197.

Die Fleischreste werden feingewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß gewürzt, Eier, Sahne, Semmel und das in wenig Wasser aufgelöste Fleisch-Extract darunter gemengt, in die Form gelegt und gebacken, wie in Nr. 197 beschrieben.

199. Schotten-Speise.

Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 2 Pfannkuchen aus 5 Eiern (das Weiße zu Schnee schlagen), Salz, 4 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum, 30 Gramm Butter. Füllung: $1\frac{1}{2}$ Pfund Hammelbraten, 1 Rest der Sauce, 3 Eßlöffel Buttermehl, 3 Eßlöffel Grundsauce Nr. 32, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, $\frac{1}{4}$ Weinglas Weißwein, Kapern, Pilze.

Man backe 2 Pfannkuchen aus den vorgenannten Zutaten, lege einen auf den Grund der mit Butter bestrichenen

Spring- oder Auflaufform und fülle mit dem nachbeschriebenen, inzwischen bereiteten Ragout. Aus dem Buttermehle, Salz, Grundsauce, Bratensauce, etwas Wasser, Liebig's Fleisch-Extract, das man alles zusammen aufkochen läßt und dem kleingewürfelten Braten, ohne Fett darin erwärmt, besteht das Ragout, die Füllung, der man Edelpilze oder Fleischklößchen, des besseren Wohlgeschmackes wegen, noch zulegen kann. Ist die Füllung eingegeben, belege man mit dem zweiten Pfannkuchen, schneide ihn kreuzweise ein, verquirlie die 2 Eier mit der Sahne, gieße sie über den oberen Kuchen und backe $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen bei Oberhitze.

200. Apfel-Pastetchen.

(Rekonvaleszentenspeise.)

Bereitungszeit $\frac{1}{4}$ Stunde. — Für 5 Personen.

Zutaten: 5 runde Milchbrote, 2 Eier (das Weiße zu Schnee schlagen), 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, 30 Gramm Butter, 5 Eßlöffel Sahne, 2 Theelöffel Zucker, 20 gemahlene Mandeln, 10 Borsdorfer Äpfel oder Reinetten, Zwieback.

Die Milchbrötchen werden halbiert, ausgehöhlt, mit Butter ausgestrichen; die Äpfel fein geschnitzt, in etwas Butter geschmort, erkaltet, mit Zucker, Mandeln, aufgelöstem Fleisch-Pepton, der Sahne, den Eiern und geschlagenem Eiweiß vermengt, in die Brötchen gefüllt, mit geriebenem Zwieback bestreut und auf einem Blech in den Bratofen gestellt, damit der Guß sich erhärten kann. Die Äpfel dürfen in der Butter beim Schmoren glasig werden, nur nicht weich, sonst zerfallen sie und werden zu Brei.

Obige Apfelspeise ist auch für Appetitlose geeignet.



BLB Karlsruhe



57 10623 0 031