

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 71. Gebrannten Wasser-Teig.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

fein machen, nachdem er gebraucht werden soll; will man eine Pastete von Hasen, oder Enten, oder was es sonst seyn mag, in einen mürben Teig machen, so nimmt man nur, jedoch recht gutes, ordinaires Mehl, und auf ein jedes Pfund Mehl ohngefähr ein halb Pfund Butter gerechnet, und dieses wird denn also gemacht: Das Mehl muß man auf einen Backtisch thun, nach Proportion als man viel Teig gebraucht, und denn so viel Butter dazu rechnen, als gemeldet ist, die Butter aber vorher wohl auswaschen, und denn stückweise unter das Mehl geworfen und unter einander gemenet, denn in die Mitte ein Loch gemacht, 3 bis 4 Eyer darein geschlagen, denn ferner mit recht kaltem Wasser angesetzt, wohl durchgemenet und zusammen gearbeitet; man muß das Wasser nach gerade zugießen, auf daß der Teig ja nicht zu weich, sondern fein steif und gut wird, und denn wohl durchgearbeitet, so wird es ein guter Teig zu ordinären Pasteten. Will man aber einen mürben Teig zu etwas feines gebrauchen, als zu jungen Küchlein, Tauben, Lammfleisch und dergleichen, so nimmt man feiner Mehl und auch etwas mehr Butter dazu, denn eben so als der vorhergehende gemacht und verfertiget, und so kann man ihn so fein und delicat machen, als man will, daß man auch Torten davon machen kann.

Regula 71.

Gebrannten Wasser-Teig.

Dieser Art Teig wird zu großen und insonderheit

heit zu aufgesetzten Pasteten gebrauchet, als nämlich von Wild, Rindfleisch, alten Kalefuten und dergleichen. Und wenn man denn eine solche Pastete machen will, so thut man ein gutes Theil ordinaire Mehl auf einen Backtisch, machet in die Mitte des Mehls ein Loch, und rühret es an mit kochendem Wasser, aber ja darnach gesehen, daß der Teig nicht zu weich wird, sondern sein hart und steif bleibet, so kann man desto zierlicher eine Pastete mit allerhand Figuren davon verfertigen, und denn muß man den Teig wohl durcharbeiten, so kann man Pasteten davon machen, wie man will. Und wenn man eine aufgesetzte Pastete von feinem Sachen machen will, als Hasen, Enten, Kapauen, Küchlein, Tauben und dergleichen, so nimmt man auch feiner Mehl, und thut denn auch ein gutes Stück Butter, nachdem man viel Teig machet, oder nachdem man den Teig recht gut haben will, in das Wasser, womit man den Teig anrühren will, denn setzet man das Wasser mit der Butter zum Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, und man den Teig anrühren will, so nimmt man mit einer breiten Kelle immer oben ab, Wasser und Butter zugleich, doch muß man zusehen, daß man die Butter zu Anfange fast alle herab bekommt; wenn etwa Wasser übrig bleiben sollte, so verfertiget man ebenfalls einen guten steifen Teig, wie oben gemeldet ist, und alles, was man von diesem Teige an Zierathen an die aufgesetzten Pasteten verfertiget, das bleibt auch im Backen in selbiger Figur stehen, und backet nicht aus, hingegen

der mürbe Teig und Blätter-Teig thut solches nicht, sondern wenn man daran gleich noch so viel Zierrathen machen wollte, so backet er doch aus, und ist nicht zu sehen.

Regula 72.

Wie man bey vorkommenden Umständen einen Rand von Teig um eine Schüssel setzen muß.

Man machet ein wenig gebrannten Wasserteig nach obiger Regel, aber keine Butter darein, denselben Teig muß man recht steif und fest machen, und wohl durcharbeiten, denn wälget man es aus wie eine Kringle, so lang, daß man es um den Rand der Schüssel legen kann, denn schläget man Eyerweiß klein, und bestreicht damit den Rand von der Schüssel, und legt den Teig darauf an die Rante rund herum, machet beyde Enden mit Ehern zierlich zusammen, und drücket es denn fein zierlich und glatt mit den Fingern in die Höhe und an die Schüssel fest, denn mit einem Kneifeisen, oder womit man sonst kann, so kraus und so bunt gemacht, als man will und kann, denn schlägt man das Eyer gelb auch klein, und bestreicht den aufgesetzten Rand damit, und denn gegen dem Feuer, oder in einer Tortenpfanne, oder in einem verschlagenen Backofen austrocknen lassen, so ist es recht; brauchet man einen etwas hohen Rand, so muß man den Teig darnach im Auswälgern auch dick lassen, und denn mit einem Rollholz ein paarmal überfahren, daß er ein wenig platt und breit wird, aber nicht zu dünn, sonst