

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

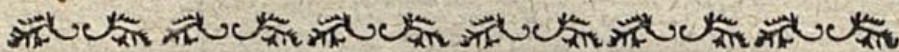
Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 460. Eine Speck- und Leber-Farce zu allen Pasteten von Flügelwerk.

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

gethan, und mit ein wenig süßem Rohm präpariret, daß es recht delicat wird; man kann auch Rosinen, in feine Striemeln geschnittene Mandeln und rein gemachte Pistacien mit darunter thun, und denn ferner es also damit machen, wie vorher mit dem Stockfisch-Budding, und auch eine Sose darüber machen, welche man beliebet.



Sechste Abtheilung.

Von Pasteten.

Regula 460.

Eine Speck- und Leber-Farce zu allen Pasteten von Flügelwerk.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk machen will, es sey wild oder zahm, so muß man die Leber und den Magen rein machen, das Harte von dem Magen etwas abschneiden und rein abwaschen, denn kann man es so roh hacken, oder man thut es in ein Geschirr mit ein wenig Wasser, etwas in Würfeln geschnittenem Speck, ein paar ganzen Zwiebeln, und läßt solches einmal aufkochen, denn in einen Durchschlag, daß es abtriefet, und denn klein gehackt mit den Zwiebeln, auch Salz, geschnittenen Citronschalen, ein oder anderthalb geriebenen Semmeln, ein paar Eiern und ein paar Löffel voll Milch oder süßen Rohm, dieses alles zusammen ganz fein gehackt, so ist es recht.
Diese

Diese Farce streichet man unten in die Pastete, wenn man sie machet, es giebt einen schönen Gout oder Geschmack.

Regula 461.

Farce von Schinken, so in allen Pasteten gut, insonderheit zu Wild-Pasteten.

Man nehme nach Proportion oder nach Gutdünken ein Stück vom geräucherten Schinken mit etwas Speck daran, solches in Würfel geschnitten, und eine Stunde auswässern lassen, denn mit frischem Wasser und ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer gesetzt und einmal aufgekocht, denn solches mit den Zwiebeln klein gehackt, und auch ein wenig Thymian, Basilicum, Petersillie, alles klein gehackt, Citronschalen, geriebenes und geweichtes Weißbrodt, ein paar Eyer, auch, so es nöthig thut, ein wenig abgeriebene Butter, und, so es von dem Schinken nicht salzig genug ist, noch ein wenig Salz daran, und denn zusammen so fein wie ein Teig gehackt, so ist sie recht.

Regula 462.

Wie alle Sachen, wovon man eine Pastete machen will, vorher präpariret und eingerichtet werden müssen.

1) Alles zahme Flügelwerk, als Tauben, Kucklein, Kapauen, Kalefuten, Enten und alles, was dergleichen seyn kann und mag, muß so zeitig abgethan werden, daß es recht durchfühlen kann, sonst bleibt es zähe, und wird nicht mürbe, und denn nach Regula 1. präpariret und ein wenig steif gemacht; nach Belieben mit gröblich geschnittenem Speck durchgezogen.

2) Reb.