

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 461. Farce von Schinken, so in allen Pasteten gut, insonderheit zu Wild-Pasteten.

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

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