

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 466. Von Sosen und Ingredientien, womit die Pasteten können verändert werden

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

teig nicht zu machen; denn wenn man gleich Zier-
rathen und Figuren daran machen wollte, so hält
dergleichen Teig nicht die Form, sondern es bäckt
sich aus.

Regula 466.

Von Sosen und Ingredientien, womit die
Pasteten können verändert werden, als:

Eine gelbe Sose nach der 22. und 46. Regel; Ei-
ne Brühsose nach der 23. Regel; weiße und braune
Cappersose nach der 26. und 27. Regel; weiße Char-
lottensose nach der 28. Regel; Anschowisose nach
der 29. Regel; Austerose nach der 30. Regel; Mu-
schelose nach der 31. Regel; eine Rohmose zu jun-
gen Küchleins- und Lammfleisch-Pasteten, es müs-
sen aber Champion und Morcheln mit daran, nach
der 33. Regel; eine Sauce Hachee nach der 38. Re-
gel, und so ferner, wie es einem beliebt. Was
man nun von obigen Sosen vor eine erwählt und
macht, so muß man allemal die aufgehobene Brü-
he, wo die Sachen zu den Pasteten einmarginiret
und einpaziret gewesen sind, mit dazu thun, wie
auch von nachfolgenden Ingredientien, als Cham-
pion, Championpuder, Morcheln, Pingeln, Pista-
cien, Kälberbrissel, Ochsen gaumen, Hahnkämme,
ausgemachte Abschwänze, Artischockenstüble,
Spargel und alle dergleichen feine Sachen, was
man haben kann. Es ist hier die Meynung nicht,
daß obiges alles auf einmal in eine Pastete soll, son-
dern was man nur zur Zeit davon haben kann, die
trockenen Champion und Championpuder sind alle-
zeit

zeit nützlich und gut zu gebrauchen, und was man von denen übrigen Ingredientien zur Zeit haben kann, solches präpariret man zurecht, und thut es zum Theil anfänglich mit in die Pastete, und auch zum Theil zulezt mit in die Sose.

Nun von den Pasteten insbesondere, als:

Regula 467.

Pastete von Rindfleisch, von Hirschen, vom Rehe, vom wilden Schweine, vom Hammelbuge, von Hasen, von Gänsen, von Kalckuten, von Kapauen, von erwachsenen jungen Hünern, von Ruchlein, von Enten, von Tauben, von Berghünern, von Rebhünern, von Fasanen, von Schnepfen und von allem, was dergleichen seyn mag, wird alles nach Reg. 462. präpariret und eingerichtet, nach Reg. 463. einmarginiret oder einpaßiret, und denn nach Reg. 464. oder nachdem die Sachen sind, nach Reg. 465. in eine Pastete verfertigt, mit guter Aufsicht gebacken, und denn eine Sose dazu, welche man beliebt, wie es nach Reg. 466. angezeigt ist. Zu denen Pasteten von großen und groben Sachen dient insonderheit eine braune Sose mit kleingehackten Cappern, Oliven, Anschowis und dergleichen, und etwas scharf von Scharlotten, und wer es vermag, auch Knoblauch, so werden die Pasteten recht gut.

Regula 468.

Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk ohne Knochen machen will, es sey von Gänsen, Hünern,