

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 471. Pastete von geräucherten Schinken.

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

macht, und solche beyrn Anrichten in die Pastete gegeben, so wird es recht und schön seyn.

Regula 470.

Pastete von wilden Schweinsköpfen.

Den Schweinskopf muß man erstlich nach der 296. Regel präpariren und rein machen, denn mit ten durch einander spalten und einige Stunden in Wasser legen, denn in Wasser, Salz, Weineßig und Kräuter nach der 205. Regel a la Daube gar kochen, aber nicht allzu mürbe, denn herausgenommen und die Knochen ausgebrochen, daß das Fleisch in 2 ganzen Stücken bleibt, solches denn hingelegt, daß es recht kalt und hart wird, und so kann man die Schwarte und alles Unreine sauber abputzen, und denn mit einer guten feinen Farce, die nach der 8. und 9. Regel gemacht ist, aber nicht mit Nierenfett, sondern mit abgeriebener Butter in eine Pastete verfertiget, entweder eine aufgesetzte Pastete, nach der 464. Regel, oder in einen ordinairen mürben Teig, nach der 465. Regel, denn eine braune Sose, die ein wenig scharf ist, mit kleingehackten Cappern und etwas viel Scharlotten, dazu gemacht, so ist es recht, und kann man sie kalt oder warm geben, wie man will, man kann auch einen scharfen Gallert darein machen.

Regula 471.

Pastete von geräucherten Schinken.

Man nehme einen guten mittelmäßigen rohen geräucherten Schinken, und lege ihn in lauwarm Wasser, daß er weich wird, vorher aber vorn und an beyden Selten das schiere Speck etwas abge-

geschnitten, denn so muß man unten zusehen und fühlen, wo die Knochen liegen, und sodann längst den Knochen einen Schnitt thun, daß derselbe immer in die Länge auf den Knochen geht, und so kann man denselben ganz behende herauslösen, daß man nicht zu viel in den Schinken schneidet, denn die Schwarze und unten das Schwarze alles sauber abgeputzt und wieder einen halben Tag in Wasser gelegt, daß er wohl auswässert, denn rein abgetrocknet und eine Nacht, nach der 463. Regel, einmarginirt, und sodann mit einer feinen geschmeidigen Farce, nach der 7. oder 8. Regel, in eine Pastete nach der 464. oder 465. Regel verfertigt, und eine Brühsote dazu gemacht, nach der 23. Regel, und solche beym Anrichten darein gegeben; so ist die Pastete recht und gut.

Regula 472.

Pastete von gekochten Schinken, welche man auch kalt geben kann.

Man legt den geräucherten Schinken gleichfalls in lauwarm Wasser, daß er weich wird, und denn auch wie vorher den Knochen behende herausgelöst, und denn ferner wohl ausgewässert, denn beschlägt man ihn in eine Serviette und bewickelt ihn mit einem Bindfaden, und denn gekocht mit ganzen Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, Majoran, Petersillie, Basilicum, von allen ein gutes Theil, auch, so es einem beliebt, einen Theil Knoblauch, es giebt einen guten Geschmack, und man merkt es bey dem Schinken eben nicht stark; wenn denn der Schinken recht völlig gar ist, so thut man ihn
heraus