

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 472. Pastete von gekochten Schinken, welche man auch kalt geben kann.

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

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 abgepußt und wieder einen halben Tag in Wasser gelegt, daß er wohl auswässert, denn rein abgetrocknet und eine Nacht, nach der 463. Regel, einmarginiret, 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

heraus und läßt ihn kalt werden, und so kann man ihm oben die Schwarte und unten das Schwarze sauber und rein abpußen, denn eine Farce nach Reg. 8. aber anstatt Nierenfett abgeriebene Butter dazu genommen, und denn eine aufgesetzte Pastete, oder eine Pastete in ordinairen mürben Teig, nach Reg. 464 und 465. davon verfertigen und gebacken, denn so kann man eine Sose mit ein wenig braunem Mehl machen, rothen Wein und Wasser, Lorbeerblättern, Citron, gestohenen Negelein und Zimmet, auch ein wenig Zucker, dieses zusammen durchgekocht, die Sose aber muß nicht zu dick, sondern nur eben sämig seyn, und denn die Pastete damit voll gegossen, so kann man sie hinsetzen zu einer kalten Pastete, auch kann man sie warm essen, wie man will. Wenn sie zu einer kalten Pastete dienen soll, so kann man auch einen scharfen Gallert darein machen.

Regula 473.

Feine Pasteten von Kälberbraten.

Wenn man kalte Kälberbraten hat, so schneidet man solche in feine Würfel, thut es in eine tiefe Schüssel, mit ein wenig Wein, Salz, Citronscheiben und fleingehackten Citronschalen, Corinten, geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter, solches alles durch einander gemenget, und denn nach Reg. 463. eine Pastete in feinen Buttermeyßel davon verfertiaget und gebacken, zur Sose nimmt man ein wenig Wein, Zucker, Citron, Negelein und Muskatblumen, solches mit einander aufgekocht und