

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 473. Feine Pasteten von Kälberbraten.

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

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

beym Anrichten in die Pastete gegeben, ein wenig damit durchgeschüttelt; so ist sie recht.

Regula 474.

Feine Pastete von Kleinigkeiten.

Diese besteht aus lauter feinen Sachen, als Kälberbrisseln, Ochsgaumen, Kälber- und Schafszungen, Schweinschnauzen und Zungen, Morcheln, Trüffeln, Champion, Artischockenstüblen, Krebschwänzen, Austern, Muscheln, und alles, was dergleichen seyn mag. Was man nun von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches wird ein jedes nach seiner Art vorher präpariret, gar gekocht, und wieder kalt werden lassen, denn sauber gepukt, klein geschnitten, und nach Reg. 53. in ein fein Ragout passiret, denn wieder kalt werden lassen, und sodann eine Pastete in feinen Blätterteig davon verfertiget und gebacken; wenn man sie anrichtet, so kann man nur ein wenig Brühe mit einem Stückchen Butter abrühren, und nebst Citronsaft beym Anrichten in die Pastete geben; so ist sie recht und gut.

Regula 475.

Oesterreicher Pastete.

Man muß erstlich eine feine delicate Farce verfertigen, nach Regula 7. oder 8. so viel und so groß als man die Pastete haben will, diese Farce macht man rund zusammen, und drückt sie denn ein wenig platt, daß sie wie ein rundes Brodt wird, denn mit feinem Butterteig in einer Tortenpfanne zu einer zierlichen Pastete verfertiget, unter die Farce auf den Teig muß man dünne Scheibchen Speck legen
und