

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 475. Oesterreicher Pastete.

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

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 Kälberbriffeln, 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

und auch überher, denn zierlich mit Teig gedeckt und gebacken, denn nach Reg. 53. ein wenig fein Ragout gemacht, von den feinen Sachen, die man haben kann, und solches beym Anrichten in die Pastete gegeben, das Speck muß man aber vorher abnehmen, und so ist es eine recht schöne Pastete. Und wer da will, der kann auch eine runde, oder ovale, oder viereckigte aufgesetzte Pastete mit feinem gebrannten Wafferteig davon machen; man kann die Farce drücken zu einer Form wie man will.

Regula 476.  
Englische Pastete.

Man nehme 14 Eyer, nämlich von 12 das Gelbe, und 2 mit dem Weißen und Gelben, und solche klein geschlagen, denn ohngefähr ein halb Nössel abgeklärter Butter und auch ohngefähr so viel rein kalt Wasser zu den Ethern gethan, und zusammen noch ein wenig durchgeschlagen, denn mit gutem feinen Mehl angemacht, daß es ein steifer Teig wird, den man wälgen und ausrollen kann, wie sonst einen Pasteten- oder Tortenteig gehört, aber doch nicht gar zu steif, denn so macht man davon 2 Theile, eines zum Unterblatt und eines zum Deckel, legt den Teig zum Boden in eine Tortenpfanne, vorher muß man aber etwas feine Sachen präpariren, als gepflückte Hechte, Krebse, Austern, Spargel, junge Rükchlein und dergleichen, solches denn in die Pastete gemacht, vollends verfertiget und denn gebacken, eine Sose kann man darein machen, welche man beliebt.

Regula