

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 476. Englische Pastete.

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

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 bey 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

## Regula 477.

## Semmel - Pastete.

Man läßt dazu eine große Semmel backen und die braune Kruste abraspeln, denn die Krumen rein ausgehölt und wieder mit einem feinen Ragout, nach Reg. 53. gemacht, gefüllt, das Ragout muß aber erstlich wieder kalt werden, denn mit dem Stücke Kruste, welches man ausgeschnitten hat, wieder zugedeckt und mit ein wenig steif angerührtem Mehl, Eiern und geriebenem Brodte, fest übergekleistert, auch mit einem Bindfaden kreuzweis über gebunden, denn so legt man es in eine tiefe Schüssel und rührt ein wenig Teig an von einem Ey, ein wenig Mehl und ein wenig Milch, der nicht allzu dick und auch nicht allzu dünn ist, solches über das Brodt gegossen, ein paarmal darin umgekehrt, und denn nach Reg. 65. in heißer abgekürter Butter ausgebacken, und bis zum Anrichten warm gehalten. Zu der Sose nimmt man ein klein Stückchen Butter, klein gehackte grüne Kräuter, ein wenig Fleischsuppe und ein wenig klein gestoßenen Ingber, dieses zusammen sämig abgerührt, und wenn man anrichtet, so macht man den Bindfaden ab, schneidet oben einen Deckel ab, und giebt von der Sose darein, so viel als nöthig thut, so ist sie recht.

## Regula 478.

Feine Pasteten von jungen Hasen auf  
Englisch.

Die jungen Hasen muß man erstlich wie gehörig sauber rein machen, denn die Knochen hin und  
wieder