

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 479. Pastete von farcirter und fein gespickter Kälberbrust mit weißer Sose, Citronsaft und Eyerdottern.

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

Regula 479.

Pastete von farcirter und fein gespickter Kalberbrust mit weißer Sose, Citronsaft und Eyerdottern.

Man farcirt eine Kalbsbrust nach Reg. 55. dieselbe denn bianchiret oder in heißem Wasser steif gemacht und fein übergespickt, denn nach Reg. 463. einige Stunden vorher einmarginiret und denn nach Reg. 464 und 465. eine aufgesetzte Pastete oder eine Pastete in ordinairen mürben Teig mit Farce und Speckscheiben davon verfertigt und denn gebacken; will man sie in eine Tortenpfanne in mürben Teig machen, so muß man die Brust etwas kürzer abhauen, sonst ist sie zu ungeschickt dazu. Denn so macht man eine Sose mit ein wenig Mehl und Butter, ein paar Eyerdottern, Wein, Citronsaft und ein wenig Zucker, solches abgerührt und in die Pastete gegeben; so ist sie recht und gut.

Regula 480.

Pastete von geklopftem Kalb- oder Hammelfleisch.

Man nehme eine Kalbs- oder Hammelkeule, welche man will und hat, denn alle Haut und Sehnen abgepußt, und das schiere Fleisch in dünne Scheiben geschnitten, ein wenig platt geschlagen und mit einem Messerrücken fein übergeklopft, von dem übrigen macht man eine feine Farce nach Reg. 7 oder 8. das geklopfte Fleisch kann man nur mit ein ganz wenig Salz, Citronsaft oder Weinessig und ein wenig fein gestoßenem Gewürz anmengen, denn
erstlich