

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 480. Pastete von geklopftem Kalb- oder Hammelfleisch.

**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

erstlich ein wenig Farce unten überher auf den Teig gelegt, so groß als die Pastete seyn soll, denn geklopft Fleisch darüber, und denn wieder Farce, und so eins ums ander, bis es alle ist, zuletzt auch ein paar Speckscheiben darüber, und denn zierlich zugemacht und gebacken; man kann eine Sose dazu machen, welche man beliebt, aber ein wenig scharf von Citronen und Scharlotten, insonderheit wo es von einer Hammelkeule ist.

## Regula 481.

Pastete von kleingehacktem Kalbfleisch auf  
Italiänisch.

Man verfertiget erstlich eine feine Farce von Kalbfleisch nach der 7. Regel, aber anstatt Nierenfett muß man Ochsenmark dazu nehmen, und wenn die Farce fertig ist, so macht man sie in einen dreyeckigten platten Klumpen und formiret also von feinen gebranntem Wasser - oder mürben Teig eine dreyeckigte Pastete, man macht auch etwas gestossenen Speck, wie zu den Hasenpasteten bey der 478. Regel, streicht von solchem etwas unten ein, die Farce darauf, und ferner feine Kräuter, als Zwiebeln, kleine Stückchen Ochsenmark, Citronschaalen und gestossenen Speck darüber, und also zierlich gemacht und gebacken, zur Sose ein wenig braun Mehl mit Zwiebeln und feinen Kräutern, denn halb Wein und halb Wasser darauf, Citronschaalen, Dattelnkern, oder an statt deren länglicht geschnittene Mandeln, Corinten, Pistacien, Zimmet und Zucker, solches zusammen durchgekocht und  
beym