

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 482. Pastete von gehacktem Kalbfleisch auf Französische Manier.

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

beym Anrichten in die Pastete gegeben; so ist es recht. Man kann sie auch rund und in Blätterteig machen, zuletzt glasiren, wie die Englische Hasenpastete bey Reg. 478. und auch mit Granatkörnern oder buntem Streuzucker überstreuen; so ist es recht schön.

## Regula 482.

Pastete von gehacktem Kalbfleisch auf Französische Manier.

Diese Pastete wird in allen Stücken eben so wie die vorige gemacht, nur daß man die Farce mit halb Nierenfett und halb Ochsenmark macht, und an statt der Süßigkeit, so in die vorige gekommen ist, thut man in diese Champion, Kälberbrissel, Morcheln, Artischockenstühle, kleine Saucischen und dergleichen. Man kann sie auch dreyeckigt, rund oder viereckigt machen, wie man will, man muß sie aber nicht glasiren, weil keine Süßigkeiten darin sind.

## Regula 483.

Kleine Pastete auf einem Teller oder Aßiete.

Wer sich die vorhergehende Pastete auf eine kleine Art bedienen will, der setze um ein klein Schüsselchen oder Teller einen Rand von gebranntem Wasserteig, nach Reg. 72. so hoch als man ihn haben will, denn unten ein wenig gestoßen Speck eingestrichen, die Farce mit allen übrigen Ingredientien darauf, und mit einem kleinen Deckel von Teig zugemacht, in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und gar gebacken. Wenn man sie anrichtet und es nöthig thut, so kann man ein wenig Wein und Citronsaft