

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 483. Kleine Pastete auf einem Teller oder Aßiete.

**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

tronsaft daran thun, so wird es recht und gut seyn.

## Regula 484.

## Pastete von Kalbsbeinen.

Man hauet die Kalbsbeine sowohl von dem Vorderbuge als auch hinten von der Keule, so weit als das rechte Comlottenfleisch gehet, rund ab, solche wohl ausgewässert, nach Reg. 2. blanchiret, und denn nach Reg. 463. einmarginiret, und sodann eine Pastete nach Reg. 464. oder 465. mit guter feiner Farce davon verfertigt, von welchem Teige und auf welche Art man will, auch nur eine Sose dazu gemacht, zu welcher man Belieben hat; sie wird wegen des Comlottenfleisches recht gut.

## Regula 485.

## Pastete von Indianischen oder Kalekutschischen Hünern auf Portugiesische Manier.

Diese Pastete wird in allen Stücken eben so gemacht, als die Pasteten von allem Flügelwerk ohne Knochen nach Regula 468. nur daß man, wenn es von den Knochen oder Rippen ausgelöset ist, etwas schier Fleisch von der Brust heraus schneidet, und solches mit zu der Farce nimmt, und die Sose darein recht scharf mit Scharlotten und Citronsaft machet.

## Regula 486.

Feine Pasteten von jungen Tauben, von jungen Hähnen in 4 Theile geschnitten. Item:

Von Wachteln mit gestoßenem Speck.

Die Pasteten werden gleichfalls alle nach Re-

¶

gula