

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 484. Pastete von Kalbsbeinen.

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

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