

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 486. Feine Pasteten von jungen Tauben, von jungen Hähnen in 4 Theile geschnitten.

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

gula 463. 464. und 465. präpariret und fertiget,
nur daß man die Sachen in 4 Theile schneidet,
und anstatt einer Farce mit gestoßenem Speck ein-
leget.

Regula 487.

Feine Pasteten von Kälber-Nieren.

Man nehme eine Kälbernieren aus einem kalten
Kalbsbraten, solche mit ein wenig von dem Fett
und etwas Speck gröblich gehackt, denn mit Zwie-
beln, feinen Kräutern, Salz, ein wenig Pfeffer,
Muskatblumen, Zimmet, Champion, Kälber-
brisseln und dergleichen angemengt, und sodann
eine feine Pastete davon fertiget; zur Soße ein
wenig Butter mit ein paar Löffel voll Brühe sä-
mig abgerühret, so ist es recht.

Regula 488.

Feine Pastete von gehacktem rohen Kapaun-
Fleisch in fein gestoßenen Teig.

Man muß das Fleisch von dem Kapaun roh
abschneiden, und denn mit Fett oder Ochsenmark
nach Regula 7. eine feine Farce davon machen,
und sodann die Farce wieder zurecht gedrückt und
formiret als einen Kapaun, denn so legt man ein
paar Scheiben Speck unten in eine Casseroll, die
Farce darauf mit klein gehackten Zwiebeln, Kräu-
tern und Gewürz, solches verdeckt auf gelindem
Feuer ein wenig schwiszen lassen, denn auch ein
wenig Wein, Fleischsuppe, Citron und Lorbeer-
blätter daran, ein wenig damit durchgekocht und
denn hingesehet, daß es kalt wird, und sodann
nach Reg. 464. eine saubere Pastete von feinem
gebranntem