

# **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 verfertiget, nur daß man die Sachen in 4 Theile schneidet, und anstatt einer Farce mit gestoßenem Speck einleget.

## 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 Zwiebeln, feinen Kräutern, Salz, ein wenig Pfeffer, Muskatblumen, Zimmet, Champion, Kälberbrüßeln und dergleichen angemengen, und sodann eine feine Pastete davon verfertiget; zur Soße ein wenig Butter mit ein paar Löffel voll Brühe sämig 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, Kräutern und Gewürz, solches verdeckt auf gelindem Feuer ein wenig schwiszen lassen, denn auch ein wenig Wein, Fleischsuppe, Citron und Lorbeerblätter daran, ein wenig damit durchgekocht und denn hingesehet, daß es kalt wird, und sodann nach Reg. 464. eine saubere Pastete von feinem gebranntem