

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 488. Feine Pastete von gehacktem rohen Kapaun-Fleisch in fein gestoßenen Teig.

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

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 angemaget, 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 schweizen 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

gebrannten Teig, welchen man nach der 71. Regel von feinem Mehl und nach Proportion ein wenig reichlich Butter machen muß, davon verfertigt; die Scheiben Speck, so unter der Farce gewesen sind, kann man wieder unten auf den Teig legen, und ein wenig gestoßenen Speck überher, so wird es eine feine saubere Pastete.

Regula 489.

Feine Pastete von Schaafs- Kälber- oder Schweins- Zungen und dergleichen.

Die Zungen muß man erstlich gar kochen, die Haut abziehen und denn kalt werden lassen, denn in kleine Stücken schneiden und anmengen mit ein paar klein gestoßenen Zwieback, eingemachten Citronschalen, Corinten, Dattelförnern, oder in Striemeln geschnittenen Mandeln, Salz, ein wenig Pfeffer, Zimmet, Zucker und ein wenig geschmolzenem Speck, und denn zu einer zierlichen Pastete gemacht, entweder einen feinen gebrannten Teig oder sonst einen andern feinen Teig, welches man will. Man kann sie auch glasiren, und mit Granatkörnern, oder an deren statt mit buntem Streuzucker bestreuen.

Regula 490.

Feine Pasteten von Ochsenzungen.

Eine kalte frisch gekochte Ochsenzunge in Scheiben geschnitten und angemengt wie die vorhergehende, und denn in feinen Teig, welchen man will, zu einer Pastete verfertigt, eine Soße mit rothem Wein darein gemacht, auch nach Belie-