

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 490. Feine Pasteten von Ochsenzungen.

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

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-

ben glaziret und mit Granatkörnern oder bunten Streuzucker bestreuet; so ist sie recht.

## Regula 491.

Feine Pastete von Maynzischen Schinken.

Man nehme schönen gekochten geräucherten Schinken, und schneide solchen in dünne Scheiben, denn so kann man auch von demselben Schinken ein wenig Farce machen, nämlich, man schneide etwas davon in Würfel, denn solchen klein gehackt mit etwas geriebenem Brodte, ein paar Eiern, Kräutern, und ein wenig Gewürz, und sodann eine Pastete in einen feinen Teig davon verfertiget und gebacken, eine Sose darein, welche man beliebet.

## Regula 492.

Feine Pasteten von gekochtem und gehacktem Schinken.

Man nehme ein Stück von einem kalten gekochten geräucherten Schinken, solches etwas gröblich klein gehackt, denn angemengt mit Zimmet, Zucker, ein wenig weißem Pfeffer, eingemachten Citronschalen und etwas gestoßenem Speck, denn in einen feinen Teig zu einer Pastete verfertiget und gebacken.

## Regula 493.

Feine Pastete von Kälbergekröse.

Die Kälbergekröse muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen, und wieder kalt werden lassen, denn in feine Würfel schneiden, und mit rein gemachten eingeweichten Morcheln, geweichten Championen, Salz, klein gestoßenem Gewürz,  
klein