

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 493. Feine Pastete von Kälbergekröse.

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

ben glasiret 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

Klein gehackten Kräutern und Zwiebeln durch einander gemenet, und denn eine Pastete in Blätterteig davon verfertigt, wenn man sie anrichtet, so kann man eine Rohm- Sose darein machen, oder eine andere, zu welcher man Belieben hat.

Regula 494.

Von Fischpasteten, und zwar erstlich eine Stockfischpastete.

Man muß einige Hälften recht guten Stockfisch nehmen, der wohl geweicht ist, denselben auf der schwarzen Seite rein abschrapen, denn oben die Kinnladenknochen und an beyden Seiten die Flossfedern nebst dem Rückgrad heraus- und abschneiden, denn sauber abwaschen, rund aufwickeln und mit einem Bindfaden kreuzweis fest zusammen binden, mit reinem kalten weichen Wasser zum Feuer setzen, daß es ganz langsam bis eben vors Kochen kommt, und denn ohngefähr eine halbe Stunde also gegen dem Feuer stehen lassen, als wenn es sich nur eben beweget, aber nicht völlig oder stark kochen lassen, denn herab genommen, auf einen Durchschlag gelegt, ein wenig Salz übergestreuet und zugedeckt, daß es rein abtriefet, hernach losgemacht, die Gräten rein heraus gesucht, und alle das Beste in eine Schüssel gethan, und mit ganz fein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, fein gehackter Petersillie, gestoßenen Negelein und Muskatblumen, Salz und einigen Stückchen Butter, sachte und behende unter einander gemenet, daß der Stockfisch nicht allzusehr vermüset, von dem übrigen Abfall vom Stockfisch