

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 504. Feine Pastete von Artischockenstühlen.

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

beym Anrichten die Krebs-Coullige dazu gethan; so wird es eine delicate Pastete.

## Regula 504.

## Feine Pastete von Artischockenstüblen.

Die Artischockenstühle muß man erstlich nach Regula 52. präpariren, denn so kann man einige davon klein hacken mit etwas geriebenem Brodte, ein paar Ehern, etwas abgeriebener Butter, Salz, und ein wenig feinem Gewürz, daß also eine Farce davon wird, und denn nach Reg. 465. eine feine Pastete davon verfertigt, man streichet erstlich ein wenig von der Farce unten ein, und denn die Artischockenstühle eingelegt mit kleinen Stückchen Butter, fein gehackten Kräutern und Gewürz, die Farce überher und also vollends fertig gemacht und gebacken. Man kann eine Rohn- oder Wein-Soße als man sonst über Artischocken machet, oder etwas Butter mit ein wenig Mehl und ein paar Eherdottern zusammen geknetet, und mit ein wenig kräftiger Fleischsuppe und Muskatblumen zu einer sämigen Soße abgerühret, und solches beym Anrichten darein geben.

## Regula 505.

## Feine Pasteten von Artischockenstüblen auf eine andere Art.

Man muß die Artischockenstühle gleichfalls wie vorher nach Reg. 52. kochen und präpariren, und denn klein hacken, oder auch in feine Würfel schneiden, und denn mit ein wenig süßem Rohn, ein paar rohen Eherdottern, Salz, fein gehackten Kräutern und Gewürz ein wenig über dem Feuer