

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 505. Feine Pasteten von Artischockenstühen auf eine andere Art.

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

beim 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 Rohm- 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 beim 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 Rohm, ein paar rohen Eherdottern, Salz, fein gehackten Kräutern und Gewürz ein wenig über dem Feuer

Feuer durchpaziren und denn abkühlen lassen, denn so macht man gleichfalls ein wenig Farce, entweder wie vorher von Artischockenstüblen oder auf selbige Art von etwas Fleisch oder kaltem Braten, was man hat, davon einen kleinen Rand in die Pastete gesetzt, und auch etwas davon unten ein, und denn ferner wie gehörig in feinen Blätterteig verfertiget und gebacken; beyrn Anrichten kann man noch ein wenig Rohm- Sose darein geben.

Regula 506.

Feine Pastete von braunem Kohl.

Den braunen Kohl muß man nach der 88. Regel sauber abputzen, und in weichem Wasser mit ein wenig Salz ganz mürbe abkochen, oder so es in der Jahrszeit ist, daß er schon einigen Frost bekommen hat, verdeckt in seiner eigenen Brühe mit einem Stückchen Butter und ein wenig Bouillon, das ist guter klaren Fleischsuppe, oder in Mangel deren in ganz wenig kochendem Wasser ganz mürbe abgeschwitzet, denn auf einem Durchschlag das Masse rein heraus gedrückt, hernach ein wenig durchgehackt, aber nicht gar zu klein, denn in einer Schüssel angemengt mit geschmolzenem Speck, und so man es haben kann, auch Ochsenmark, man muß letzteres vorher klein hacken, denn schmelzen, und durch einen Sieb darauf gießen, denn auch ein paar ganze Zwiebeln mit Megelein besteckt, ein wenig Pfeffer und Salz, alles wohl durch einander gemengt, und denn in einen feinen Teig zu einer Pastete verfertiget; man kann auch rein gemachte Castannien mit unter den Kohl mengen,