

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 506. Feine Pastete von braunem Kohl.

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

Feuer durchpaziren und denn abkühlen lassen, denn so macht man gleichfalls ein wenig Farce, entweder wie vorher von Artischockenstühlen 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,

mengen, und auch, so man will, einige Schichten in Scheiben geschnittene geräucherte Ochsenzungen oder in Scheiben geschnittene geräucherte Schinken, welches erstlich wohl ausgewässert, gekocht, und wieder kalt werden muß, zwischen den Kohl mit einlegen, und also eine zierliche Pastete verfertigen. Wenn man anrichtet, so kann man ein wenig recht gute Brühe mit einem Stückchen Butter in Mehl umgekehret zu einer sämigen Sose abrühren, und solche zuletzt darein geben, so ist die Pastete recht und gut. NB. Der Kohl muß in der Pastete oben mit Scheiben Speck belegt werden, und in der Sose auch Citronsaft.

## Regula 507.

## Feine Pasteten von Spargel.

Dem Spargel muß man oben die Köpfe, so weit als das Kürbe gehet, abbrechen, rein abwaschen, und in Wasser nur ein paarmal aufkochen lassen, denn auf einen Durchschlag thun, daß sie rein abtriefen, denn anmengen mit kleinen Stückchen Butter, fein gehackten Kräutern und Zwiebeln, Salz, ein ganz wenig Pfeffer und Muskatblumen, und denn auch ein wenig Farce machen, wovon man will, und davon denn einen Rand auf feinen Buttermeyg gesetzt, so groß als die Pastete seyn soll, den angemengten Spargel darein gethan, und denn vollends wie gehörig fertig machen und backen; wenn man sie anrichtet, so macht man eine Rohm-Sose darein; so ist sie recht.

Regula