

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 508. Feine Pasteten von Blumenkohl.

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

Regula 508.

Feine Pasteten von Blumenkohl.

Den Blumenkohl muß man, wie bey der 84. Regel angezeigt ist, sauber abputzen, wohl abwaschen und in Wasser mit ein wenig Salz nur ganz wenig kochen lassen, und denn aufgegossen, daß er abkühlet und abtriefet, denn so kann man auch ein wenig Farce machen, wovon man will und was man hat, den Blumenkohl mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz und kleinen Stückchen Butter anmengen, und denn zu einer feinen Pastete verfertigen. Man kann bey dem Blumenkohl kleine Saucischen mit einlegen, und bey dem Anrichten eine Rohmsose darein machen.

Regula 509.

Von Crisetten.

Diese kommen denen feinen Pasteten sehr ähnlich, nur daß sie in hohe Formen gemacht werden, und werden überhaupt also gemacht; nämlich man will eine Crisette machen, es sey von Stockfisch, Hechten oder was es sonst vor Fische seyn mögen, so werden selbige vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht, und mit feingehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz, Salz und kleinen Stückchen Butter angemengt, und denn auch wie bey denen vorhergehenden feinen Pasteten, von selbigen Fischen oder was man sonst feines haben kann, etwas gute feine Farce gemacht, denn so macht man ein wenig feinen mürben Teig nach der 70. Regel, und denn so muß man eine hohe Form dazu haben, sie sey von Kupfer oder Blech, und welche eine schöne