

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 611. Kleine Pastetchen von allerhand kaltem Gebratenen.

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

und gebacken, solches erfordert aber viele Formen oder es geht etwas langsam von statten.

## Regula 610.

## Kleine halbe Mondchen oder Maul-Taschen.

Man rollt einen feinen Blätterteig eben so dünn aus, als zu den vorstehenden Tortletchen, und denn so kann man von allerhand eingemachten Sachen, auch von allen denen, da man sonst Sorten von macht, saubere kleine halbe Mondchen verfertigen, und denn auf einem Blech in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne, eine Pfanne voll nach der andern gar backen, bis sie alle sind und man genug hat, denn angerichtet und Zucker darüber; so sind sie recht.

## Regula 611.

## Kleine Pastetchen von allerhand kaltem Gebratenen.

Wenn man etwas kaltes Gebratenes hat, es sey vom Kalbe, Hammel, Lamm oder Hünern, so schneidet man es erstlich klein in Würfel, und hernach klein gehackt, denn so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll, und läßt sie heiß oder gelbbraun werden, denn ein wenig Mehl, klein gehackte Zwiebeln, klein gehackte Citronschalen und Petersillie darein gethan, auf dem Feuer zusammen durchgerührt, und denn das Gehackte auch hinein gethan, mit rein gewaschenen Corinten, ein paar Löffeln voll Wein und ein ganz wenig Bratenbrühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein ganz wenig Wasser, Citronsaft, ein wenig  
Zucker

Zucker und Salz, dieses auf dem Feuer ganz kurz abgerühret, und denn kalt werden lassen, denn so rollet man Buttermey aus, nicht gar zu dünn und auch nicht allzu dick, wie es einem jeden am besten dünket, diesen in viereckigte Stücke geschnitten, daß er eine kleine Pastetenform bedecken kann, denn den Teig in die Form gelegt, von dem gemachten Hachee darein gethan, mit Eiern an den Rändern herum bestrichen, einen Deckel darüber gemacht, rundherum glatt abgeschnitten, und denn in einer Tortenpfanne gar gebacken, angerichtet, und Zucker darüber, so sind sie recht. Man kann sie auch ohne Formen machen, und zwar also: man sticht mit einem Spitzglase lauter runde Thaler von dem Teig, und denn auf einen jeden ein klein Klümpchen von dem Hachee gelegt, rundherum mit Eiern bestrichen, und mit einem andern Thaler übergedeckt, solches mit dem untersten Rande egal gemacht, rundherum angekräuset und denn gebacken; oder man kann sich ein rundes krauses Blech machen lassen, und damit den Teig ausstechen, man muß aber zusehen, daß bey der Ueberdeckung eine Kräuse gerade auf die andere komme, und wer sich nur ein wenig üben will, der schneide den Teig nur in viereckigte Stücke, lege von der Hachee darauf, decke es mit einem andern Stücke Teig, und schneide denn in allerhand Kräusen und Figuren den Teig rundherum ab und egal. Und also gebraucht man keine Formen, und können so viel gemacht werden, als man nur immer wolle, sie werden recht gut.

DD

Regula

## Regula 612.

## Kleine Farce: Pastetchen.

Dazu muß man ein wenig recht gute feine delicate Farce machen, nämlich also: man muß etwas recht fein schier Kalbfleisch nehmen, darin gar nichts hartes oder Sehnen sind, dasselbe in Würfel geschnitten, denn ein Stückchen Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, das Fleisch hinein gethan, und ein wenig geschwind durchgebraten, daß es nur eben bestarret ist, aber ja nicht zugedeckt, sonst ziehet man die Brühe heraus, ein wenig klein gehackte Petersillie, und wer es vermag, auch ein wenig klein gehackte oder eine ganze Zwiebel gleich mit dem Fleisch in die Butter thun, denn so nimmt man es mit einer Schaumkelle aus der Butter heraus, und thut es auf ein Hackbrett oder einen reinen Tisch, und hackt es klein, denn ein oder zwey, nachdem man viel oder wenig macht, nach Reg. 4. geweichte und rein ausgedrückte Rundstücke, die Butter, darin das Fleisch gebraten, nach Reg. 3. zu einem dicken Rohm abgerieben, und so es nicht genug, so muß man etwas dazu nehmen, denn auch einige Eyerdotter, Salz, geriebene Citronschalen, geriebenen Muskat, und so es nöthig, ein oder zwey Löffel voll süßen Rohm, das alles zusammen gethan, und so fein gehackt oder in einem großen Mörser gestoßen, daß es so fein als der feinste Teig wird, und denn so macht man es ferner damit eben so als vorher; beym Anrichten giebt man keinen Zucker darüber, und werden warm zur Tafel gegeben.

Regula