

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 612. Kleine Farce-Pastetchen.

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

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; bey dem Anrichten giebt man keinen Zucker darüber, und werden warm zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 613.

Kleine Pastetchen von Fischen.

Dazu macht man eine feine delicate Farce von Fischen, man kann Hechte, Karpfen, Aale oder was man sonst haben kann, dazu nehmen, und denn so kann man sich nur in allen Stücken nach Regula 10. richten, daß die Farce fein und schön wird, man kann das roh abgeschnittene Fischfleisch eben so als das Kalbfleisch in heißer Butter ein wenig abschwizen, und denn wie vorher alles sauber fein und schön gemacht, und denn die kleinen Pastetchen davon verfertiget als vorher, so werden sie recht und schön seyn.

Regula 614.

Kleine Muster-Pastetchen.

Dazu macht man ein wenig Farce von Fischen, wie vorher, und hackt einige rohe Austern mit darunter, und so man keine Fische hat oder haben kann, so nimmt man etliche ausgemachte Austern, dieselben gleichfalls in heißer Butter ein wenig abgeschwizet, denn erstlich ein wenig durchgehacket, und denn ferner mit geweichten Rundstücken, abgeriebener Butter, ein paar Eyerdottern, Salz, Muskatblumen, klein gehackten Citronschalen, alles nach Gutdünken zurecht gemacht, nachdem man viel macht, ein paar Löffel voll dicken süßen Rohm ist auch gut darein, denn so rollt man feinen Blätterteig aus als vorher, legt zu einer jeden kleinen Pastete ein kleines Klümpchen von der Farce darauf, und denn in eine jede zwey kleine oder eine große Muster, welche man vorher in ihrer

Ob 2

eige