

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 613. Kleine Pastetchen von Fischen.

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

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