

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 616. Kleine Pastetchen von Krebsen.

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

eigenen Brühe ein ganz wenig kressen und den Bart abmachen muß, hinein gedrückt, denn einen Deckel darüber, und ferner wie vorher gemacht und gebacken; so werden sie recht schön.

Regula 615.

Kleine Pastetchen von Muscheln.

Die Muscheln muß man erstlich nach Reg. 441. ordinair abkochen, denn aus den Schalen genommen und den Bart abgemacht, denn so sucht man die besten aus, so ganz in die Pastetchen einzulegen, von den andern macht man eine gute feine Farce, wie vorher von den Aустern, und denn im übrigen in allen Stücken es auch also gemacht; so werden sie recht gut.

Regula 616.

Kleine Pastetchen von Krebsen.

So viel Krebse, als man dazu gebrauchen will, werden erstlich ordinair abgekocht, denn die Schwänze heraus gebrochen, denn auch aus den Scheeren das Fleisch heraus gemacht, und so man es hat, ein wenig Fischwerk dazu genommen, und nach vorhergehender Art sodann ein wenig feine Farce davon gemacht, von der Schale muß man nach Regula 11. etwas Krebsbutter machen, dieselbe zu einem dicken Rohm nach Regula 3. abreiben, und davon zu der Farce thun, so viel als nöthig ist; hat man so viel Krebschalen, daß man etwas reichlich Krebsbutter machen kann, so nehme man davon zu dem Teig ein halb Pfund, und mache es also: nämlich, die Krebsbutter in eine Casseroll

roll gethan, und zu einem dicken Rohm abgerieben, denn einige Eyerdotter und etwas süßen Rohm dazu gerühret, und denn so viel fein Mehl dazu, daß es ein Teig wird, den man wälgen und rollen kann, und davon denn die Pastetchen verfertiget; hat man die Krebsbutter nicht, so nehme man feinen Blätterteig, im übrigen wird es eben so gemacht, als die Auster- und Muschelpastetchen, nämlich, erstlich ein wenig Farce auf den Teig eingelegt, ein oder zwey Krebschwänze darein gedrückt, den Teig darüber, und so ferner wie vorher, sie sind recht schön, müssen auch wie die andern warm zur Tafel gegeben werden.

Regula 617.

Gebäckene Kälbernieren.

Wenn man eine gebratene Kälbernieren hat, so schneidet man selbige mit dem Fett, so daran sitzt, in Würfeln, und denn ferner etwas klein gehackt, und in eine tiefe Schüssel gethan mit einigen Händen voll fein gerieben Brodt, 4 klein geschlagenen Eiern, ein wenig süßem Rohm oder Milch, Salz und geriebener Muskat, wem es beliebet, der kann auch ein wenig Zucker und Corinten mit darein thun, solches wohl durch einander gerühret, und denn als einen Finger hoch auf Semmelscheiben gelegt, in der Mitten ein wenig zierlich rund und hoch gemacht, mit einem warmen Messer glatt gestrichen und übergefärbet, denn in einer Tortenpfanne gebacken, und oben die rechte Hitze gegeben, unten nur ein wenig heiße Asche oder Eimer, und denn warm zur Tafel gegeben; hat man Zucker

