

29. Kalte Fleischpastete.

Aus 150 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, Salz, 1 Ei und etwas Wasser bereitet man einen Buttermig, den man ausrollt und so schneidet, daß man eine Form damit ausfüllen kann und einen Rand und einen Deckel erhält. 2 Pfund gewiegenes Fleisch, möglichst viele Sorten, wiegt man mit 150 Gramm Speck fein und rührt davon mit 100 Gramm Krebsbutter, ¼ Liter Bouillon, 1 Glas Portwein, 4 Eiern, Salz, Pfeffer, seinen Kräutern, 50 Gramm gewiegenen Champignons eine wohlschmeckende Farce, der man einige Löffel geriebene Semmel zusetzt, worauf man sie in die ausgefüllte Form füllt. Man versieht die Pastete mit Rand und Deckel, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie im Ofen 1-1 ½ Stunden, stürzt sie aus und serviert sie nach dem Erkalten ohne Sauce mit Kartoffelsalat.

(122 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap168.html>