

18. Warme Krammetsvogel-Pastete.

- Man rechnet für 3 Personen 5–6 Vögel, die gerupft, gewaschen und ausgenommen werden. Mit Ausnahme des Magens, den man fortwirft, hackt man die Eingeweide, vermischt sie mit 50 Gramm Butter, 150 Gramm gehacktem Rindfleisch, 40 Gramm rohem Schinken, 40 Gramm fettem Speck und läßt alles einige Minuten durchschwitzen. Zusammen mit 40 Gramm Sardellen, etwas eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, feingestoßenen
- 5 Wachholderbeeren, Pfeffer, ein wenig Muskat, Salz und 2 ganzen Eiern verrührt streicht man die Masse durch ein Sieb und belegt den Boden der Pastetenschüssel fingerstark damit. Inzwischen hat man die Vögel gebraten und den Fond mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt gewürzt, legt sie nun auf die Unterlage, übergießt sie mit ihrer Sauce, streicht den Rest der Sauce über, bedeckt die Pastete mit einem Blätterteigdeckel, bepinselt sie mit gequirten Ei und läßt sie eine Stunde im Ofen backen, die Köpfe der Krammetsvögel als Verzierung in den Teig steckend.
- 10 Madeira- oder Champignon-Sauce giebt man dazu. (Siehe Abteilung Saucen.)
(155 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap257.html>