



"Pastete von Hieüneren"

Dieses Rezept von Magdalena Platter aus dem Jahr 1592 findet sich in der Broschüre "Kulinarische Spezialitäten im Basler Sektionsgebiet", die in den 40er-Jahren von einigen Basler Köchen herausgegeben wurde.

Es handelt sich um warme Geflügelpastete. Die Füllung besteht aus Hühnern, die gut gewürzt wurden. Als Bindung wurde kein Fleisch, sondern eine Royal verwendet.

"Nim schön Mäl und Eyer, und ein gut Theil frischen Anken, ein wenig Fleischbrüe, mach ein Teig druss, darnach nimb junge Hieüner und bereit's, und leg in den Hafen und nimb ein wenig Mussgatblust, ein wenig gestossene Negelin, ein wenig Zimmet und Imber und Salz, mach's durcheinander und beseye die Hieüneren darmit und thun ein gut Theil Feisste von Hieüneren und Rindermarkt, nimb auch zwei schön und grosse Zibeln und Rosinle, zettel's auf Hieüner und thun ein wenig frischen Anken ober drauf und den Deckel drüber und thuns in die Pfann oder Ofen, loss bachen, darnoch wenn Du es schier wilt anrichten, so nimb das Gäl von zwey Eyern und nit ganz ein halbs Becherlin von Wyn, und ein wenig Zimmet drin und misch's untereinander und mach ein Löchlin in den Deckell und schütt's drin."