

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-, Brat-, Back-Rezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, 1910

Suppen-Rezepte.

urn:nbn:de:bsz:31-55161

Suppen-Rezepte.

Es lassen sich alle Suppen, zu deren Bereitung Fett nötig ist, mit Palmin herstellen, nur ist immer genau zu beachten, daß ein Viertel bis ein Fünftel weniger genommen werden muß als von Butter oder Schmalz. Außerdem ist zu empfehlen, daß man bei Wasser-suppen, wie Linsen-, Erbsen-, Bohnensuppen das Fett dazu nicht allein verwendet, sondern eine sog. Einbrenn macht.

Einbrennmehl, Butter.

Man nimmt ein nußgroßes Stück Palmin und nachdem dasselbe genügend erhitzt ist, gibt man nun einen reichlichen Eßlöffel voll Mehl hinein, das man unter beständigem Rühren je nach Belieben mehr oder weniger bräunen läßt.

Einfache Wurzelsuppe.

Zwei Mohrrüben, eine halbe Sellerietzelle, eine Petersilienwurzel und ein Löffel Kümmelkörner werden mit 1½ Liter Wasser und einem Löffel Salz eine Stunde gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, verköcht

sie mit einem bräunlichen, nach Nr. 1 bereitetem Buttermehl und richtet sie über in Palmin geröstete Brotwürfel an.

Suppe von Bratenknochen.

Man röstet von einem Kalb-, Reh- oder Hasenbraten Knochen, nachdem sie klein gehackt, in wenigen Eßlöffeln voll Palmin, gießt einige Liter Wasser dazu, fügt Suppenwurzeln, Salz und eine halbe eingeweichte Semmel hinzu und läßt die Suppe 2 Stunden lang kochen. Alsdann gießt man sie durch ein Sieb und richtet sie über Klößchen oder weichgekochten Makkaronistückchen an.

Französische Suppe (Julienne).

Drei gelbe Rüben (Möhren), eine Partie Erbsen, ein kleiner Kopf Kraut, zwei kleine Sellerieknollen, drei Petersilienwurzeln, eine Zwiebel und etwas Lauch, sowie vier mittelgroße Kartoffeln werden sauber gepuht, klein geschnitten und etwas gewaschen. Man dämpft alsdann die Gemüse unter wiederholtem Schütteln eine halbe Stunde in ungefähr 100 Gramm Palmin und gießt hierauf die nötige Bouillon oder Wasser, dem Fleischextract zugesetzt ist, nach und nach hinzu. Wenn die Gemüse ganz weich gekocht sind, treibt man die Suppe durch ein feines Sieb.

Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird in laues Wasser gelegt und gehäutet; dann wird Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, das

Hirn zerkleinert, und dies alles in 50 Gramm Palmin mit einem Eßlöffel voll Mehl gedämpft. Mit der nötigen Fleischbrühe abgelöscht, über gebähete Schnitten oder Klößchen angerichtet.

Rezepte für Kartoffelspeisen.

Saure Kartoffeln.

Man bereitet nach Nr. 1 ein braunes Buttermehl, verkocht dasselbe mit Bouillon, fügt einige Pfefferkörner, Salz, ein Lorbeerblatt und etwas Essig dazu. Wenn die Sauce klar gekocht ist, legt man frisch gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein und läßt dieselben darin noch 5 Minuten mehr ziehen als kochen.

Bechamelkartoffeln (Schinkenkartoffeln).

Man läßt ein Stück Palmin von Hühneri-Größe heiß werden und dämpft darin 100 Gramm fein gehackten Schinken und eine geriebene Zwiebel 10 Minuten lang, rührt alsdann einen Löffel Mehl dazu. Wenn das Mehl durchdämpft ist, schüttet man noch 2 Löffel geriebenen Parmesankäse daran und verkocht die Masse mit einer Tasse saurem und 2 Tassen süßem Rahm (Sahne) zu einer dicklichen Sauce, schmeckt dieselbe mit etwas Salz und gestoßenem weißen Pfeffer ab, alsdann schneidet man noch heiße Kartoffeln in Scheiben hinein und läßt sie in der Sauce 10 Minuten ziehen.