

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, 1910

Rezepte für Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-55161

Palmin erreicht viel schneller als andere Fette den Erhitzungsgrad, weil es weder Wasser noch freie Fettsäure enthält.

Rezepte für Saucen.

Heringsauce.

Man bereitet nach Nr. 1 ein braunes Buttermehl, verkocht es mit Fleischbrühe zu einer glatten Sauce, gibt etwas Zitronenschale, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und einen klein gehackten Hering dazu, schmeckt die Sauce mit Salz ab, gießt sie durch ein Sieb und zieht sie mit einem Eidotter ab.

Moststrichsauce (Senfsauce).

Man rührt in einem engen Topf 2 Löffel flüssiges, aber nicht heißes Palmin mit einem Eidotter schaumig, gibt nacheinander 2 Löffel geriebenen Zucker, einen kleinen Löffel Mehl, 2 Löffel Weinmostrich (Senf) dazu. Wenn die Masse glatt gerührt ist, gießt man nach und nach $2\frac{1}{2}$ Tassen kaltes Wasser dazu, man kann auch Fleischbrühe nehmen, und läßt die Sauce auf mäßigem Feuer bis zum Kochen kommen.

Russische Sauce.

Ein Stück Schinken von 150 Gramm und 6 Schallotten werden fein gehackt und in einem Löffel flüssigen Palmin bräunlich gedämpft. Nun fügt man etwas Mehl hinzu, läßt dieses mitdämpfen und löscht es alsdann mit Fleischbrühe ab; gibt der Sauce noch 6 feingehackte Sar-

dellen dazu, und nachdem man alles 15 Minuten gekocht, treibt man die Sauce durch ein Sieb, nochmals auf das Feuer gesetzt, gibt man etwas Essig, einen Löffel Kapern und ein wenig Zucker dazu und rührt sie kurz vor dem Anrichten mit 2 Löffeln saurem Rahm ab.

Rezepte für Fische.

Gebackene Fische.

Jeder beliebige Fisch, nachdem er gepuht und gewaschen ist und je nach der Größe ganz oder in Stücken geschnitten, abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in zer Schlagenes Ei und Weckmehl getaucht, wird in schwimmendem Palmin schön gelb gebacken; je langsamer der Fisch backt, desto besser wird er.

Gebratener Hecht (Badischer Hecht).

Ein großer, gut gereinigter und gesalzener Hecht wird, nachdem ihm auf dem Rücken die Haut abgezogen, auf einer Seite fein mit Speck und auf der anderen Seite mit Sardellenstreifen fein gespickt. Dann schiebt man ein kleines Holzstäbchen oder die Spicknadel durch die Bauchlappen und setzt den Fisch mit dem Rücken nach oben auf eine Porzellanplatte. Unterdessen läßt man in einer Kachel eine gute Portion Palmin heiß werden, dämpft darin drei feingehackte Sardellen, eine kleine Zwiebel, etwas Tragant (Estragon) und 2 Löffel voll Mehl, gießt das flüssige Ganze heiß über den Fisch, gibt noch drei Löffel sauren Rahm und etwas geriebenen Käse darauf und