

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, 1910

Braten und Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-55161

schiebt alles in den Backofen; später fügt man noch einige Löffel Bouillon der Sauce zu. Der Fisch wird auf der Platte, auf der er gebraten, serviert.

Schellfische und Eiszander werden auf die gleiche Art ebenso vortrefflich.

Auch Seezungen kann man so zu bereiten, jedoch ohne sie zu spicken.

Braten und Ragouts.

Alle Braten und Ragouts von Ochsen-, Kalb-, Hammelfleisch und Wildpret lassen sich vorzüglich mit Palmin braten. Man ist viel weniger, wie bei anderen Fetten, der Gefahr ausgesetzt, daß der Braten anbrennt; auch bekommt er stets eine gelbe Farbe. Der Braten wird mit Palmin angefest, zerschnitten in die Kasserole beigegeben, von Zeit zu Zeit gut begossen und ehe man die Sauce anrichtet, wird das überschüssige Fett in einen besonderen Topf abgegossen. Dieses abgegossene Fett läßt sich dann sehr gut bei allen Fleischspeisen sowie bei grünen Gemüsen statt frischem Palmin verwenden.

Rezepte

für verschiedene Fleischspeisen.

Beefsteak.

Nachdem die Beefsteaks gut gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben sind, backt man sie in recht heißem

Palmin, in das man einige Scheiben Zwiebel geschnitten hat, auf beiden Seiten bei starkem Feuer schön hellbraun.

Kalbskoteletten.

Die Koteletts werden hübsch gehäutet und geklopft, geformt, dann gesalzen, in zerschlagenes Ei und Weizenmehl getaucht und in Palmin schwimmend schön gelb gebacken.

Gebackene Kalbs- oder Kindsleber.

Man häutet die Leber und schneidet sie in längliche, flache, fingerdicke Stücke. Dann wiegt man fein: 2 Sardellen, eine Zwiebel, etwas Tragant, Petersilie oder sonstige Kräuter, bestreicht mit der feingewiegten Masse die einzelnen Stücke Leber, träufelt etwas Zitronensaft darauf und legt sie alsdann in unterdessen heiß gewordenes Palmin. Man rührt noch 2 Kochlöffel voll Mehl in die Pfanne und nachdem die Leber auf beiden Seiten hellbraun gebacken ist, gibt man einige Tüffel Bouillon dazu, deckt die Pfanne zu und läßt die Leber noch ein paar Minuten dämpfen. Die ganze Zubereitung darf aber nicht länger als 10 Minuten dauern.

Rezepte für Eier- und Mehlspeisen.

Eier- oder Pfannkuchen.

3 Eidotter werden mit einer halben Tasse Milch und 1 Eßlöffel Zucker leicht schaumig geschlagen, dann gibt man