

# **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 Eier- und Mehlspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55161**

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 Weckmehl 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

nach und nach 100 Gr. Mehl, 1 Lasse Milch und zuletzt der steifen Schaum von 3 Eirweiß unter den Teig und bäckt davon in einer flachen Pfanne mit heißem Palmin 2—3 Eierkuchen.

Muß zum Backen noch Fett nachgegeben werden, so verwende man dazu etwas in einem kleinen Pfännchen bereit gehaltenes heißes Palmin, welches löffelweise je nach Bedarf zugesetzt wird.

### Kartoffeleierkuchen.

60 Gramm Palmin werden schaumig gerührt und nach und nach 90 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 5 Eidotter, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Löffel geriebene Semmel, ein viertel Pfund gekochte, nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln dazu gegeben und der Teig zuletzt mit dem Schaum von 5 Eirweiß vermischt, dann backt man in einer flachen Pfanne dünne Eierkuchen in Palmin und bestreut dieselben, so lange sie noch heiß sind, mit gestoßenem Zucker.

### Lothpudding.

80 Gramm Palmin, ein viertel Liter Milch, ein viertel Pfund Kartoffelmehl werden zusammen so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich der Teig von der Kasserole löst; wenn derselbe erkaltet ist, verarbeitet man 8 Eidotter, etwas abgeriebene Zitronenschale, ein viertel Pfund Zucker und den Schaum von 8 Eirweiß damit, füllt den Teig in eine Form und kocht den Pudding 1½ Stunde. Man kann die Masse auch in eine Auflaufform füllen und im Backofen backen.