

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin**

**Hannemann, Elise**

**Berlin, [ca.1910]**

Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55173**

# Kochrezepte

AUF

## Verwendung von Palmin.

### Suppen.

#### No. 1. Frühlingssuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit: 1 Stunde.

1 Esslöffel fein gehackten Dill, 1 Esslöffel fein gehackten Kerbel, 1 Esslöffel fein gehackten Schafgarben, 2 Esslöffel Sauerkraut, 2 Esslöffel Pimpernelle, 2 Esslöffel Gundermann, 2 Esslöffel Erdbeerblätter, 2 Esslöffel Petersilie,  $\frac{1}{2}$  Esslöffel Schnittlauch, 1 Esslöffel gehackten Spinat, 50 Gramm Mehl, 60 Gramm Palmin,  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser, darin 10 g Liebig's Fleischextrakt gelöst sind, Salz, 1 Esslöffel süsse Sahne, 1 Eigelb. Mehl wird in Palmin gelb geröstet und mit dem gesalzenen Fleischextrakt-Wasser angerichtet und aufgekocht, die fein gehackten Kräuter hinzugefügt, 1 Minute mitgekocht. Alsdann mit dem Eigelb und der Sahne legiert. Nach Belieben mit gekochten Eiern serviert.

#### No. 2. Kartoffelsuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit: 1 Stunde.

750 g Kartoffeln, 1 grosse Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1 Prise Pfeffer, 10 g Mehl, 60 g Palmin, 1 Theelöffel geriebenen Majoran, Salz. Das Palmin wird recht heiss gemacht, alsdann die mit Mehl bestreuten Kartoffelscheiben, die Zwiebel und das Suppengemüse darin angebräunt, die Zuthaten hinzugefügt und mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser übergossen, eine halbe Stunde kochen lassen und durch ein Sieb gestrichen.

### No. 3. Geröstete Griesuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit:  $\frac{3}{4}$  Stunden.

80 g Gries,  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Salz, 40 g Palmin,  $\frac{1}{2}$  Esslöffel gehackte Zwiebeln, 1 Theelöffel gehackte grüne Petersilie, 8 g Liebigs Fleischextrakt, 1 Prise Muskatnuss. Das Palmin wird gut heiss gemacht, der Gries hineingestreut und gelb geröstet, die Zwiebeln hinzugefügt, 2 Minuten unter Rühren mitgeröstet, alsdann das Wasser hinzugegossen, Salz zugefügt, und die Suppe eine halbe Stunde langsam kochen lassen, zuletzt Liebigs Fleischextrakt, sowie Muskatnuss und Petersilie hinzugefügt.

### No. 4. Geschälte grüne Erbsensuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit: 3 Stunden.

250 g grüne Erbsen, 1 kleine Zwiebel, 250 g Mohrrüben in kleine Würfel geschnitten, 60 g Palmin, 1 Esslöffel klein geschnittenes Suppengemüse, Salz. Die Erbsen werden mit 1 Liter Wasser und 1 Prise Natron zum Feuer gebracht, einmal aufgekocht, das Wasser abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült, alsdann in 2 Ltr. Wasser gar gekocht; nachdem sie eine Stunde gekocht haben, fügt man das klein geschnittene Suppengemüse, sowie die in kleine Würfel geschnittenen Mohrrüben und die feingehackten Zwiebeln hinzu, die in dem Palmin gelb geröstet werden, lässt alles gar kochen und schmeckt die Suppe mit Salz ab; etwas gehackte grüne Petersilie giebt dieser Suppe einen frischen Geschmack.

## Saucen.

### No. 5. Grundsauce.

50 g Palmin, 60 g Mehl, 2 Esslöffel klein geschnittene Suppengemüse, 1 Gewürzdosis wie oben, 1 Zwiebel, Salz nach Geschmack,  $\frac{3}{4}$  Liter Brühe (oder Wasser, worin 10 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind). In das heisse Palmin kommt das Mehl und die Zwiebel, wird gelb geröstet, die Brühe oder das Wasser hinzugegossen, ebenso alle anderen angegebenen Zuthaten. Die Sauce muss  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen und wird dann durch ein Sieb gestrichen. Soll es eine braune Grundsauce werden, ist es gut, wenn man dem Palmin und Mehl  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Zucker zufügt, wodurch eine leichtere Bräunung erzielt wird, oder die Zwiebel im Palmin bräunt, ehe man das Mehl zusetzt.