

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin

Hannemann, Elise

Berlin, [ca.1910]

Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55173

No. 6. Kapern-Sauce.

Weisse Grundsauce, abgeschmeckt mit Kapern, Zitronensaft oder feinem Essig nach Geschmack mit Eigelb legiert. In dieser Weise kann die Sauce durch verschiedene Zuthaten geändert werden.

Anwendung von braunen Grundsaucen.

No. 7. Mostrichsauce.

Braune durchgestrichene Grundsauce, aufgekocht mit einer Messerspitze gehackter Zwiebel, abgeschmeckt mit feinem Essig, 1 Prise Zucker, Salz, Paprika und ungefähr 60 g Mostrich.

No. 8. Pilzsauce.

Die braune Grundsauce wird durchgestrichen mit 50 g getrockneten Pilzen, die vorher abgewaschen, einmal aufgekocht, fein gehackt worden sind, und das Ganze durchgekocht. Nach Geschmack 2 Esslöffel süsse Sahne hinzugefügt. Auf diese Weise kann die Grundsauce durch die verschiedensten Zuthaten verändert werden.

No. 9. Dillsauce (Trachantsauce).

Die weisse Grundsauce, welche mit 75 g Mehl nach Angabe bereitet wird, nach dem Durchstreichen mit 2 Esslöffel feingehacktem Dille (Trachant) und $\frac{1}{2}$ Liter saurer Sahne untermischt. Besonders gut zu Fischen.

Fleisch.

Zur Zubereitung von Fleisch eignet sich Palmia ausserordentlich und hat den Vorzug, dass es, ohne einen brennlichen Geschmack anzunehmen, einen hohen Hitzeegrad verträgt. Man verwende es genau wie Butter oder sonstige Fette und erhitze es stark, ehe man das Fleisch hineinlegt. Dadurch bleibt letzterem alle Kraft erhalten.

No. 10. Nierschmerbraten mit Gemüse für 6 Personen.

Bereitungszeit: $3\frac{1}{2}$ Stunden.

80 g Palmin, $1\frac{1}{2}$ kg Fleisch, 250 g Karotten, 1 saure Gurke, 250 g Kartoffeln, 4 Stück Kohlrabi mit Grün, 50 g Wachs- oder grüne Bohnen, 150 g Blumenkohl oder Spargel, Rosenkohl, Fische usw.

Das Fleisch muss mit mehr Palmin geschmort werden, wie gewöhnlich, da die Gemüse einen grossen Teil desselben aufnehmen. Das Fleisch wird zuerst wie immer geschmort, die Gemüse werden nach und nach hinzugefügt, zuerst das, welches am längsten kocht. Man verwendet recht verschiedene Gemüse, wie sie die Jahreszeit bringt, im Winter Präserven und Konserven. Die letzten 5 Minuten kommt die saure Gurke, in sehr dünne Scheiben geschnitten, hinzu, ebenso lang müssen die gehackten Pilze schmoren. Will man das Gericht recht zeit auf den Tisch bringen, dann ist es gut, wenn man etwas von den Gemüsen in Salzwasser besonders abkocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, die Gemüse herumgelegt, die Sauce darüber gegossen, obenauf thut man die in Salzwasser gargekochten Gemüse, aussenherum einen Rand von Makkaroni. Sehr gut passen einige gefüllte Tomaten dazwischen. Hierzu ist es wichtig, etwas Liebigs Fleischextrakt hinzuzufügen, der Geschmack wird dadurch ganz bedeutend erhöht.

No. 11. Gulasch für 6 Personen.

Bereitungszeit: 2 Stunden.

1 $\frac{1}{2}$ kg Fleisch ohne Knochen, 80 g Palmin, 15 g Salz, 50 g Zwiebeln, 15 g Mehl, 2 Prisen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Prise Paprika.

Das Fleisch wird in 2 cm grosse Würfel geschnitten, kommt dann mit Mehl bestäubt, in das gebräunte Palmin und muss sich anbräunen. Dann gießt man etwas Wasser hinzu, wie bei allen Schmorfleisch, fügt Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas gestossenen Kümmel und Paprika dazu und lässt es garschmoren unter Zugießen von Wasser, was jedesmal geschieht, wenn die Sauce verkocht ist.

No. 12. Kalbsleber in Scheiben gebraten

für 6 Personen.

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

$\frac{3}{4}$ kg Kalbsleber, 1 Theelöffel geriebenen Majoran, 15 g Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g Palmin, etwas Mehl.

Die Leber wird in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten, etwas mit dem Rücken des Messers auf der einen Seite der Länge nach, auf der andern der Quere nach geklopft, mit Salz, Pfeffer und Majoran bestreut, in Mehl gedreht und 4 Minuten auf der Pfanne in dem gebräunten Palmin unter zweimaligem Wenden gebraten. Man kann auch die Leberscheiben in Mehl, Ei und Semmel panieren.

No. 13. Kalbs-Herz für 6 Personen.

Bereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

3 Kalbsherzen, 50 g ~~Salz~~, 1/2 Ltr. saure Sahne mit 6 g Weizenmehl klargequirlt, Salz, etwas Suppengemüse, 60 g Speck, 1/2 Ltr. Brühe.

Die Herzen werden aufgeschnitten, gewaschen, mit Speck durchzogen und mit Salz bestreut. Das Palmin wird gebräunt, das Herz hineingegeben und mit Suppengemüse und der Brühe gargeschmort. Zuletzt kommt saure Sahne hinzu. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen. Man gibt Puréekartoffeln, Salzkartoffeln und Salat dazu.

Fische.

No. 14. Fisch-Koteletts.

(Schellfisch, Zander, Dorsch, Seehecht.)

Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in beliebige Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben, mit einer Prise Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und eine Stunde hingestellt. Dann werden die Stücke mit Mehl, Ei und Semmel paniert und mit Palmin gebraten.

No. 15. Gebackener Fisch mit Kräutern.

(Zander, Schellfisch, Dorsch oder Hecht.)

Für 6 Personen. Bereitungszeit: 2 1/2 Stunden.

2 1/4 kg Zander oder Hecht oder 2 1/2 kg Schellfisch oder Dorsch, 80 g Palmin, 60 g geriebenen Parmesankäse, 5 Esslöffel Zitronensaft, 1 Messerspitze Paprika, 1 Esslöffel gehackte Saucenkräuter, 1 Theelöffel englisches Senfmehl, 30 g Salz.

Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, gut abgetrocknet, entgrätet und in 4 cm breite Streifen geschnitten. Dieselben werden mit dem Salz, worunter der Paprika gemischt ist, gehörig eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und 1/2 Stunde kalt gestellt. In eine feuerfeste Schüssel gibt man 40 g flüssiges Palmin, in das man 30 g Parmesankäse und die Hälfte der Kräuter, worunter das Senfmehl gemischt worden ist, streut. Dann werden die Fischstücke hineingelegt und die übrigen Kräuter und Parmesankäse darüber gestreut; dann wird das Palmin abgegossen. In den heißen Bratenofen gestellt, wird der Fisch 1/4 Stunde gebacken.