

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin

Hannemann, Elise

Berlin, [ca.1910]

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55173

Dieses Fischgericht kann verändert werden durch Zusatz von 4 Esslöffeln Tomatenpurée oder auch durch 80 g feingehackte Sardellen und $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne, die mit 5 g Mehl klargequirlt ist.

No. 16. Seezunge gebacken.

150 g für 1 Person. Bereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Seezungen zum Braten oder Backen werden immer abgezogen. Nachdem der Fisch, wie vorher beschrieben, abgezogen ist, werden der Kopf, die Seiten- und Schwanzflossen abgeschnitten. Die kleineren Fische werden ganz gelassen, die grösseren in etwa 6 cm breite Stücke geschnitten, diese, je 1 kg Fisch mit 20 g Salz eingesalzen, mit einer Prise Pfeffer überstreut und mit etwas Zitronensaft überhäufelt, 1 Stunde kingestellt. Dann wird der Fisch mit Mehl, Ei und geriebener Semmel paniert und schwimmend in Palmia auf der Pfanne gebacken.

Der Fisch wird mit Zitronenscheiben garniert und feiner Salat dazu gegeben.

Rotszunge wird ebenso wie Seezunge gebacken.

Gemüse.

Bei allen frischen Gemüsen, wie Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Weisskraut etc. verwende man das Palmin ganz ebenso, wie man sonst die Butter oder sonstiges Fett zugegeben hat.

No. 17. Saure Linsen für 4 Personen.

Bereitungszeit: 3 Stunden.

500 g Linsen, 80 g Palmin, 1 Liter Wasser, 10 g Mehl, Salz, 1 Zwiebel, 1 ganze Mohrrübe, 1 Stück Sellerie, Essig, Zucker, 1 Prise Natron.

Die über Nacht eingeweichten Linsen werden mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zum Kochen gebracht und 10 Minuten gekocht. Alsdann das Wasser abgossen und mit 1 Liter Salzwasser oder Brühe unter Hinzuthun der ganzen Zwiebel, Mohrrübe, Sellerie und 40 g Palmin gargekocht. 40 g Palmin werden mit 1 Esslöffel Zucker und dem Mehl gebräunt, damit die Linsen angekömmt, dieselben mit Essig und Zucker, Salz abgeschmeckt, sodann Zwiebel, Mohrrübe und Sellerie entfernt.

Sehr wohlschmeckend ist es, wenn unter die Linsen 250 g Backpflaumen gekocht werden. Saure Bohnen werden ebenso wie Linsen zubereitet.

No. 18. Kohlrüben für 4 Personen.

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

$\frac{2}{3}$ kg Kohlrüben, 60 g Palmin, 20 g Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Brühe, 10 g Zucker, 1 Stengel Majoran, Salz, 1 Prise Pfeffer, Wasser, Natron.

Nachdem die Kohlrüben geschält und in 2 cm grosse Würfel geschnitten, kommen dieselben in 2 Liter kochendes Wasser mit einer Messerspitze Natron, kochen einmal auf und werden auf einen Durchschlag gegeben, 20 g Mehl werden mit dem Palmin und dem Zucker gebräunt, $\frac{3}{4}$ Liter Brühe zugegossen, aufgekocht, die Kohlrüben hinzugefügt, sowie 1 Prise Pfeffer und 1 Stengel Majoran. So müssen die Kohlrüben langsam garschmoren, wenn nötig, noch etwas Brühe nachgefüllt.

No. 19. Roh gebackene Kartoffeln (pommes frites).

500 g rohe Kartoffeln, 500 g Palmin.

Die in lange Scheiben oder sonst beliebig messerrückendick geschnittenen und mit einem Tuch abgetrockneten Kartoffeln kommen in das heisse Palmin, bis dieselben gar sind, d. h. hellbraun gebacken; werden alsdann herausgenommen und noch heiss mit ganz feinem Salz bestreut.

No. 20. Pommes soufflées

werden ebenfalls in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in nicht zu heissem Palmin gargekocht, herausgenommen, abgekühlt, alsdann wieder in das sehr heisse Palmin gegeben, die Kasserole geschüttelt, bis die Kartoffeln auflaufen, herausgenommen, auf ein Lüschiblatt gelegt und mit feinem Salz bestreut. Das Palmin ist nach dem Backen der Kartoffeln ebenso klar wie vorher und kann zu allen Speisen weiter verbraucht werden.

Pudding und Auflauf.

No. 21. Mannheimer Brot-Pudding für 6 Personen.

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

250 g geriebene Schwarzbrot, 150 g Palmin, 200 g Zucker, 1 Theelöffel Zimmt, 5 ganze Eier, 1 Theelöffel geriebene Zitronenschale, $\frac{1}{30}$ Liter Milch, 1 Theelöffel Salz, 1 Haselnuß Arak.