

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin

Hannemann, Elise

Berlin, [ca.1910]

Pudding und Auflauf.

urn:nbn:de:bsz:31-55173

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.

Das drei Tage alte Brot wird recht fein gerieben. Das Palmin wird schaumig gerührt, Zucker und Eier werden hinzugefügt und alles wird $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann werden Zimmt, Zitronenschale, Salz und Arak hinzugefügt und abwechselnd das geriebene Brot und die Milch hineingerührt. Die Masse wird in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird mit einer Weinschaumsauce oder mit warmem Apfelsauce serviert.

No. 22. Weihnachts-Pudding für 6 Personen.

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

250 g geriebenes Schwarzbrot, 100 g Palmin, 200 g Zucker, 250 g in sehr kleine Würfel geschnittene Äpfel, 50 g gehackte Walnusskerne, 1 Theelöffel Salz, 5 ganze Eier, 8 Esslöffel Milch, 125 g Korinthen, 8 gestossene Nelken.

Das Palmin wird schaumig gerührt und der Zucker und die ganzen Eier werden hinzugefügt. Nachdem dieses $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt ist, kommen nach und nach Milch, Walnüsse und Brot hinein; und wenn alles gut verrührt ist, gibt man zuletzt die gut gereinigten Korinthen, sowie die Äpfelwürfel darunter. Die Masse wird in eine mit Palmin ausgestrichene Form gefüllt und eine Stunde im Wasserbade gekocht. Nachdem der Pudding gestärkt ist, wird er mit Zucker stark bestreut und aufgetragen. Es wird eine Hagenbutter-, Wein- oder Vanillensauce dazu gereicht.

No. 23. Äpfel-Auflauf für 4 Personen.

Bereitungszeit: 1 Stunde.

6—8 schöne Äpfel, 200 g Zucker, 100 g gestossene, geschälte Mandeln, 4 ganze Eier, 1 abgeriebene Zitrone, 1 Zwieback, 80 g Palmin.

Die Äpfel werden geschält und mit 100 g Zucker, Wasser nach Belieben, etwas Wein weich gekocht, jedoch nicht verrührt, 100 g Zucker werden mit 4 Eigelb schaumig gerührt, die Mandeln, die abgeriebene Zitronenschale, der geriebene Zwieback und der Schnee von den 4 Eiweiss hinzugefügt. In die mit dem Palmin ausgestrichene Auflaufform legt man zuerst die Äpfel, gießt die Mandelmasse darüber und bäckt den Auflauf 25 Minuten im Backofen.

No. 24. Zitronen-Auflauf für 6 Personen.

Bereitungszeit: 1½ Stunden.

60 g Palmin, 80 g Mehl, 80 g Zucker, ½ Theelöffel Salz, ⅓ Liter Milch, 6 Eigelb, 6 Schnee, 4 Esslöffel Zitronensaft, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Mehl, Milch und Palmin werden wie vorher zu einem Kloss abgebrannt. Die 6 Eigelb werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Saft schaumig gerührt und mit dem Salz unter den abgekühlten Kloss gerührt. Nun wird der Masse der Schnee leicht unterzogen und dieselbe in die vorbereitete Form gefüllt und ¾ Stunden langsam gebacken.

Gebäck.

No. 25. Napfkuchen mit Liebigs-Backpulver.

150 g Palmin, 150 g Zucker, 500 g Weizenmehl, 150 g Hoffmanns Speisemehl, 15 g Liebigs Backpulver, 4 Eigelb, 4 Schnee, ⅓ Liter kalte Milch, 60 g süsse und 10 Stück bittere Mandeln, 1 Theelöffel Salz.

Palmin wird zerlassen, etwas kalt gestellt und schaumig gerührt, in warmer Temperatur das Rühren mit dem Eigelb fortgesetzt. Während dem wird das Liebigs Backpulver dem Mehl untergerührt und durchgeseiht (was stets beim Backen mit Backpulver geschehen muss), die Mandeln und Salz in das schaumig gerührte Palmin gegeben, dann abwechselnd Milch und Mehl hineingethan und zuletzt der Schnee darunter gezogen, sofort in die ausgeschmierte Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

No. 26. Berliner Pfannkuchen. (Krapfen.)

1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, mit 1 Packet Liebigs Backpulver und lauwarmer Milch ein Vorteig gemacht, sodann werden 125 g Palmia mit 2 Löffel Wasser leicht gerührt, 36 g Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu gethan und zu einem leichten Teig verarbeitet; wenn der Teig aufgegangen ist, nimmt man ihn aufs Nudelbrett, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus und sticht mit einem runden Ausstecher Blättchen aus, füllt je in eines derselben Eingemachtes, drückt ein zweites fest am Rand darauf; alsdann werden sie in heissem Palmin schwimmend gebacken, hernach warm mit Zucker bestreut.