

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Besser kochen mit PALMIN

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1930?]

Suppe.

urn:nbn:de:bsz:31-55686

SUPPE

Für die Suppe leisten bescheidene Zutaten Großes. Zerkleinern Sie Knochen und Suppengrün und stellen Sie sie gleichzeitig mit der Suppe auf. Diese Zutaten geben der Suppe wertvolle Nähr- und Geschmacksstoffe und müssen daher möglichst ausgelaugt werden. Wenn Sie Koch- oder Brühwasser von Gemüse haben, verwenden Sie es an Stelle von frischem Wasser, denn es enthält wichtige Gemüsenährstoffe.

Tomatensuppe. Man röstet 3 Löffel Mehl und 30 Gramm Palmin und gießt Wasser hinzu, bis die Brühe sämig genug ist. Inzwischen hat man 500 Gramm Tomaten geputzt, durchgeschnitten und weich gedämpft. Man schlägt diese durch ein Haarsieb und gibt das Mus in die Suppe, der man noch Zitronensaft (oder Essig), Zucker und Salz, feingewiegte Petersilie zusetzt.

Frische grüne Erbsensuppe. $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter ausgekernte, frische grüne Erbsen kocht man in 1 Liter leicht-gesalzenem Wasser weich und drückt sie durch ein Sieb. Inzwischen bereitet man von 50 Gramm Palmin und 2 Löffel Mehl eine Einbrenne und gießt sie mit Erbsenbrühe auf, vermischt alles, zuckert ein wenig und gibt die Suppe mit gehackter Petersilie und mit in Palmin gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Molkensuppe. Wenn man Quark zubereitet hat, kann man aus der übrig gebliebenen Molke eine vorzügliche Suppe machen, indem man einen Kohlkopf, 2 Möhren und $\frac{1}{2}$ Sellerie in feine Streifen, 4—5 Kartoffeln

würfelig schneidet und eine Einbrenne von 50 Gramm Palmin und 1 Löffel Mehl mit dem Gemüsewasser und der Molke aufgießt, bis es eine dickliche Suppe gibt.

Spinatsuppe m. Semmelbröckchen. $\frac{1}{2}$ Pfund Spinat, 50 Gramm Palmin, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{3}{4}$ —1 Liter Wasser oder Knochenbrühe, Salz zum Abschmecken. Zu Semmelbröckchen 40 Gramm Palmin, 1 Semmel, Salz. Den verlesenen, abgewaschenen und mit wenig Wasser abgewellten Spinat wiegt man fein, füllt ihn mit Wasser (das Kochwasser mit verwenden) oder Knochenbrühe auf, fügt Mehlschwitze bei und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde kochen. Man reicht dazu die in Palmin goldbraun gerösteten Semmelbröckchen.

Kartoffelsuppe. 600 Gramm geschälte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, 30 Gramm Palmin, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gehackte Zwiebel, Sellerie und Mohrrüben in Scheiben geschnitten, 15 Gramm Salz, 1 Teelöffel Kümmel, 1 Liter Wasser, darin alle angegebenen Zutaten gar gekocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen und mit Fett sowie 15 Gramm Mehl, welches zu Fettröstmehl verarbeitet wird, verdickt.

Blumenkohlsuppe. Ein kleiner Blumenkohl wird gewaschen, geputzt und mit 1 Liter mit Wasser verdünnter Milch ganz weich gekocht. Man behält die Röschen zurück, um sie vor dem Anrichten ganz in die Suppe zu legen, rührt das übrige durch ein Sieb und bereitet von 30 Gramm Palmin und 2—3 Löffel Mehl eine helle Einbrenne, füllt sie mit der Suppe auf, läßt diese noch kurze Zeit kochen und bindet sie beim Anrichten mit einem Eigelb.

