

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Besser kochen mit PALMIN

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1930?]

Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55686

FLEISCH

Jeder Tropfen Fleischsaft ist kostbar. Wasser, Holzbrett, Salz entziehen dem Fleische Saft. Reiben Sie daher das Fleisch bloß mit einem Tuche ab, besonders wenn Sie es braten wollen. Klopfen, salzen und auch schon einlegen! Ankochen und anbraten sollen bei starker Hitze erfolgen. Lassen Sie jedoch das Fleisch nie für längere Zeit starker Hitze ausgesetzt, sonst wird es schwer verdaulich.

Hammelbraten. 250 Gramm Fleisch, Salz, Pfeffer, 20 Gramm Palmin, Suppengemüse, Zwiebel, 6 Eßlöffel Buttermilch oder saure Milch mit einem Teelöffel Mehl verrührt, 1 Teelöffel gestoßenen Kümmel, Wasser zum Zugießen. Fleisch in heißem Fett zusetzen und schön anbräunen. Dann Gemüse und Gewürze zugeben und im Backofen unter häufigem Begießen eine Stunde braten. Knapp vor dem Anrichten die mit Mehl verrührte Milch zugießen und kurz aufkochen lassen. Teller und Platten gut anwärmen, da Hammelfett beim Abkühlen sehr schnell steif wird.

Schweinskotelett. 250 Gramm Fleisch, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, geriebene Semmel, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Mehl, 40 Gramm Palmin. Das Fleisch wird geklopft, mit Salz bestreut, in Mehl, Ei und geriebene Semmel gehüllt und in dampfend heißem Palmin auf der Pfanne gebacken.

Geschmorter Kalbsbraten. 2 Pfund Kalbfleisch, 1 Eßl. Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Palmin, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Tasse Sauermilch oder Rahm. Das Fleisch wird mit einem reinen Tuch abgerieben, geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit der gehackten Zwiebel in das heiße Fett gelegt und auf allen Seiten schön braun angebraten. Sollte das Fett zu heiß werden, so löscht man mit wenig Fleischbrühe oder Wasser ab. Man läßt den Braten unter fleißigem Begießen im Bratofen etwa 1 Std. braten. Sobald er braun und gar ist, gießt man den Rahm zu und macht den Beiguß wie üblich fertig.

Gebackene Rinderleber. 1 Pfd. Rinderleber, etwas Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßl. Palmin, Salz und Pfeffer. Die Leber wird

20 Min. in lauwarme Milch gelegt, gehäutet und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten. In einer Pfanne wird das Fett erhitzt und die vorher in Mehl gewendeten Leberschnitten unter öfterem Wenden hellbraun gebacken. Die Bratezeit beträgt ungefähr 8 Minuten. Bei längerem Braten wird die Leber leicht hart. Um zu prüfen, ob die Schnitten gar sind, sticht man mit einer Spicknadel hinein, es darf kein roter Saft mehr ausfließen. Man richtet auf einer heißen Platte an, bestreut die Scheiben mit Salz und Pfeffer und bringt sie rasch zu Tisch. Salz und Pfeffer gibt man bei Leber wie bei Nieren stets erst beim Anrichten zu, da sie sonst hart werden.

Bratklops. 200 Gramm gehacktes Fleisch, halb Schweine- halb Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Ei, 1 Semmel abgerieben und in Wasser geweicht, 2 gestoßene Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gehackte Zwiebel, 1 gekochte, geriebene Kartoffel, 60 Gramm Palmin zum Braten. Fleisch und alle übrigen Zutaten, außer dem Fett, werden nach Vorschrift gemischt. Aus der Masse werden 4 Klopse geformt, die auf einer Stielpfanne im Palmin unter öfterem Wenden 5 Minuten gebraten werden.

