

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Besser kochen mit PALMIN**

**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**Hamburg, [1930?]**

Sauce.

**urn:nbn:de:bsz:31-55686**

# SAUCE

Die einfache Küche ebenso wie die feinste bedarf der Sauce. Einmal ist Sauce nur eine pikante Würze, ein andermal ermöglicht Sie es Ihnen, mit den einfachsten Mitteln eine Mahlzeit zu bereiten. Kochen Sie Salzkartoffeln, servieren Sie dazu eine der nachstehend angegebenen Saucen — und ein warmes Abendbrot ist fertig.

**Weißer Grundsauce.** 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, Gemüse oder Fleischbrühe, 2 gestoßene Pfefferkörner, 5 Gramm Salz. Von Palmin und Mehl wird gelbes oder braunes Röstmehl bereitet, dann wird unter ständigem Rühren das Wasser dazu getan und alles zu einer Sauce verkocht. (Auf 20 Gramm Fett nimmt man 30 Gramm Mehl.)

**Meerrettichsauce.**  $\frac{1}{4}$  Liter weiße Grundsauce, 30 Gramm Korinthen, 1 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Zucker. Nachdem die Sauce mit den Zutaten 10 Minuten gekocht hat, mischt man 2 Eßlöffel feingeriebenen Meerrettich

darunter (der Meerrettich darf nicht mitkochen).

**Heringsauce.**  $\frac{1}{4}$  Liter weiße Grundsauce,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel gehackte Zwiebel, 20 Gramm Palmin, 1 Eßlöffel Essig,  $\frac{1}{2}$  Salzhering gewässert und fein gehackt.

**Echte Bearner Sauce (6 Personen).** 3 Eigelb, 160 g Palmin, 1 Tasse guten Essig, 1 Prise Salz, 1 Idee gem. Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel feinstes Kartoffelmehl, 1 Mittelzwiebel gewürfelt, etwas gehackte Petersilie. Im Wasserbad quirlen, bis eine dickliche Sauce entsteht (nicht kochen lassen).

