

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

Bratkartoffeln in verschiedenem Geschmack

urn:nbn:de:bsz:31-55704

BRATKARTOFFELN IN VERSCHIEDENEM GESCHMACK



Bratkartoffeln mit Zwiebeln. Ein Stückchen „Palmin“ wird erhitzt und darin eine in Würfeln geschnittene Zwiebel gedünstet. Die in Scheiben geschnittenen Salz- oder Pellkartoffeln werden hineingeschüttet, leicht mit Salz bestreut und unter öfterem Umwenden gebraten.

Bratkartoffeln mit Äpfeln. Ein Stückchen „Palmin“ läßt man in der Stielpfanne heiß werden und darin ein Unterschälchen voll Apfelschnitzel dämpfen. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden hineingeschüttet, leicht mit Salz bestreut, und unter öfterem Umwenden gebraten.

Bratkartoffeln mit Eierflocken. In der Stielpfanne wird ein Stückchen „Palmin“ geschmolzen, und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln leicht mit Salz bestreut und unter öfterem Umwenden gebraten. Inzwischen verquirlt man 1—2 Eier mit einigen Eßlöffeln Milch und gießt dieses recht gleichmäßig auf die gebratenen Kartoffeln. Sie werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis das Ei gestockt ist.