

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

[Schmortopf]

urn:nbn:de:bsz:31-55726

*Um mich erst einmal vorzustellen:
Im Vergleich zu meinem Vorredner, der Bratpfanne,
ist mein Fassungsvermögen beträchtlich größer.
Ich bin sozusagen immer auf mehrere Personen gefaßt.
Für Hast und Eile habe ich gar keinen Sinn
und schmore immer mit Genuß und Bedächtigkeit.
»Sie« hat mich mit in die Ehe gebracht.
Meine Meisterleistung war bisher:*

SAUERBRATEN

Das Fleisch waschen, trocknen, salzen. Aus Buttermilch, Essig, Zwiebelringen, Gewürzen eine Beize herstellen und das Fleisch 4 bis 6 Tage einlegen. Dann Palmin im Schmortopf erhitzen, Fleisch und Zwiebelringe trocknen, von allen Seiten kräftig anbraten. Die Beize mit Wasser auf ca. 1 l auffüllen (nach und nach aufgießen) und nach ca. 1½ Stunden Garzeit durchsieben. Mehl anrühren und die Tunke binden. Mit Salz und Zucker abschmecken. Dazu empfehlen sich Salzkartoffeln, Kartoffelklöße von rohen oder gekochten Kartoffeln, Teigwaren und Backobst.

750 g Rindfleisch
½ Liter Buttermilch
⅓ Liter Essig (mild)
2 Zwiebeln
Salz, 5 Nelken
15 Pfefferkörner
5 Lorbeerblätter
60 g Palmin
Wasser zum
Auffüllen der Beize
ca. 60 g Mehl
zum Binden
Zucker







Der erste Besuch der Schwiegereltern erfordert besonders reife Überlegungen. Es galt, ein Gericht zu wählen, das hinreißend köstlich schmeckt, nahrhaft und kräftig ist, außergewöhnlich originell und dabei natürlich nicht verschwenderisch ist. Ich und Palmin taten unser Bestes. Und was »sie« dann servierte, fand nicht nur Gnade vor einer kritischen Schwiegermutter, sondern Bewunderung!



GEFÜLLTE SCHWEINSROULADEN

Die Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse grob raspeln. Rosinen waschen. Semmelmehl, Weißwein, Zucker und Salz mit den Apfelraspeln und Rosinen vermengen und abschmecken. Das Fleisch leicht salzen, mit der Füllung zu Rouladen wickeln, mit Spießchen oder Faden zusammenhalten und in Mehl wenden. Palmin im Schmortopf erhitzen und die Rouladen von allen Seiten darin bräunen (evtl. 1 Eßl. Zucker mitbräunen!). Nach und nach Wasser aufgießen und die Rouladen etwa 40 Min. schmoren lassen. Stärkemehl anrühren und die Tunke andicken (evtl. vorher durchgießen!), abschmecken. Dazu dann Kartoffeln, Kartoffelklöße oder Spätzle, Erbsen und Wurzeln oder Bohnen.

ca. 250 g Äpfel
50 g Rosinen
oder Korinthen
1 Eßl. Semmelmehl
Weißwein oder
Zitronensaft
1 Eßl. Zucker
4 Scheiben
Schweinefleisch
Salz
Mehl zum Wenden
30 g Palmin
ca. ½ Liter Wasser
15 g Stärkemehl





An einem schönen Sonntag wurde ein richtiges Picknick im Walde veranstaltet. Einen großen Korb mit leckeren Sachen nahmen sie mit, und ich wurde ganz traurig, daß ich nicht dabei sein konnte. Aber siehe da: Als »sie« am Abend wiederkam, brachte »sie« feine, duftende Pilze aus dem Wald mit. War das ein Schmaus am nächsten Tag! Ich habe mir besonders große Mühe gegeben und die Pilzchen tüchtig schwitzen lassen!

PILZGULASCH

Palmin im Schmortopf erhitzen und das Fleisch gut anbräunen. Rohe Pilze mit dem Fleisch zusammen anschmoren. Zwiebeln putzen, in Ringe schneiden und mitbräunen. (Pilze aus der Dose abgießen, Wasser zum Auffüllen verwenden, Zwiebelwürfel und Pilze in Palmin andünsten und alles zum Schluß an das Fleisch geben.) Tomatenmark und Gewürze zugeben, Wasser nach und nach auffüllen, ca. 1 Stunde schmoren lassen. Evtl. Mehl zum Binden nehmen. Im Reisrand anrichten, mit Petersilie garnieren. Dazu grüner Blattsalat!

40 g Palmin
 375 g Rindergulasch
 125 g Schweinegulasch
 125 g Zwiebeln
 500 g geputzte Pilze
 (frisch oder aus der Dose)
 1 Zwiebel, Palmin
 2-3 Eßl. Tomatenmark
 Salz, Paprika
 1 Prise Zucker
 1 Lorbeerblatt
 1 Nelke, 3 Pfefferkörner.
 ½ Liter Wasser
 evtl. Milch oder Sahne
 evtl. Mehl zum Binden



n
ose
k
er
e
n





Aber alle Tage ist nicht Sonntag, und hin und wieder kommt dann die für »ihn« so unangenehme Zeit der Besen, Wischtücher, Eimer, Teppichklopfer – kurz: Hausputz! Aber wir sorgten für »seinen« Magen vor. »Er« bekam nun zwei Tage dasselbe Mittagessen, aber ich hatte den unbedingten Eindruck, »er« hätte es auch dreimal hintereinander gegessen! Denn so gut schmeckte »ihm« das ...



MÖHRENGULASCH

Wurzeln putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in große Würfel schneiden und in Mehl wenden. Palmin im Schmortopf erhitzen, Fleisch und Wurzeln darin bräunen. Die geputzten Zwiebeln in Ringe schneiden, zum Fleisch geben und anbräunen. Tomatenmark und Gewürze zufügen und nach und nach das Wasser aufgießen. Etwa 60 Min. schmoren lassen. Zuletzt mit angerührtem Stärkemehl binden. Mit Dosenmilch verfeinern und pikant abschmecken. Dazu passen Kartoffeln, Klöße, Teigwaren, Reis, Salate.

- 500 g Möhren
(Wurzeln)
- 250 g Schweinefleisch
- Mehl zum Wenden
- 40 g Palmin
- 125 g Zwiebeln
- 2 EBl. Tomatenmark
- Paprika, Pfeffer, Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Zucker
- ½ Liter Wasser
- 10 g Stärkemehl
- etwas Dosenmilch



Mein Deckel hüpf't vor Vergnügen, wenn ich an das Pflingstessen denke. Da lagen fein säuberlich auf dem Küchentisch grüne Gurken neben roten Tomaten, würzige Kräuter, zarte Bratwürste und das weiße, reine Palmin! (»Sie weiß auch: kommt's auf das Anbraten an, braucht man Palmin!) Und dann wanderten lauter lustige kleine Gurkenmännlein auf den Tisch – und damit gute Laune für den ganzen Tag.

Versuchen Sie das auch mal!



GURKENMÄNNCHEN

Die Gurken schälen und in dreifingerbreite Stücke schneiden, aushöhlen (Boden stehenlassen), innen salzen. Tomaten aushöhlen, salzen. Bratwurstmasse aus der Haut als Klößchen in die Gurken und Tomaten drücken. Palmin erhitzen, die Gurken darin bräunen (nicht wenden!). Das restliche Gurken- und Tomatenfleisch mit in den Topf geben! Wasser kräftig süßsauer abschmecken und aufgießen. Nach 20 Min. die Tomaten einsetzen. Alles unterm Deckel 10 Min. schmoren. Dann Gurken und Tomaten herausnehmen. Die Tunke mit Stärkemehl andicken. Auf einer Platte anrichten und mit Kräutern überstreuen. Dazu Kartoffeln, Reis oder Spätzle und Salat.

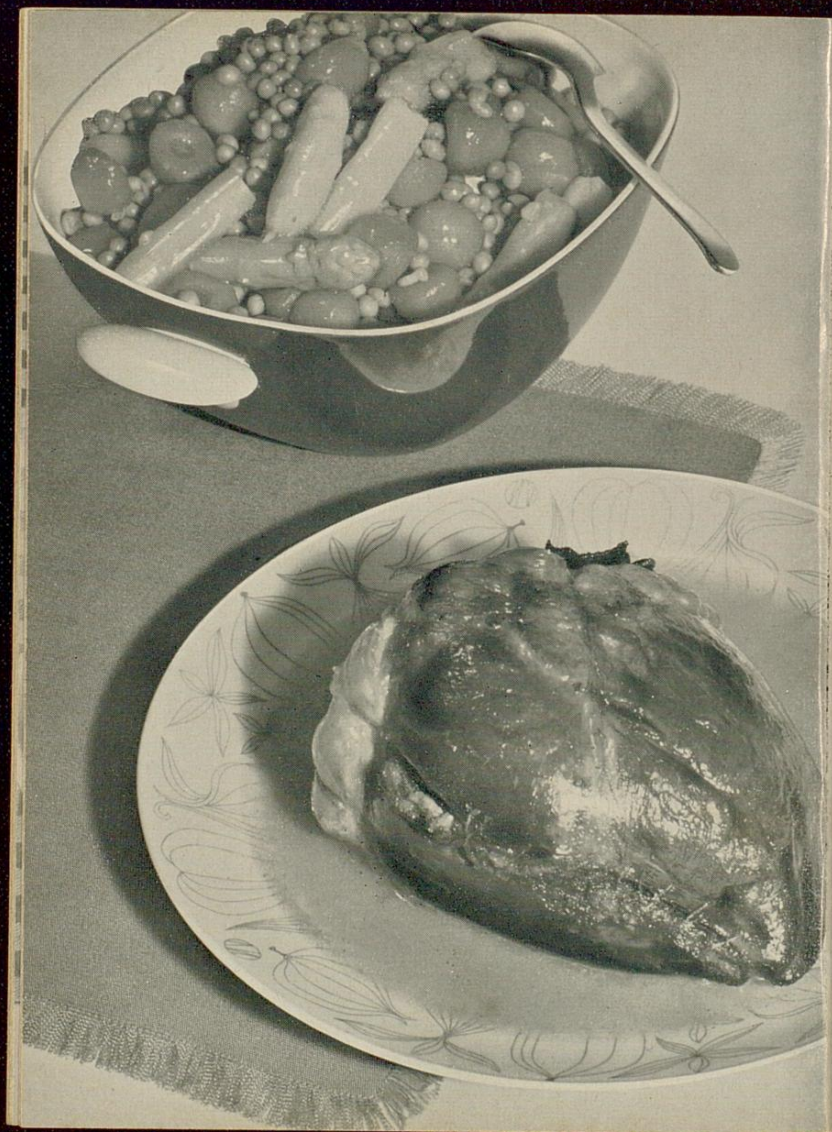
- 2 dicke grüne Gurken
- 4 feste Tomaten
- 300 g Bratwurst
- 40 g Palmin
- ¼ Liter Wasser
- Essig, Zucker, Salz
- 20 g Stärkemehl
- gehackte Kräuter



2
2
3
f
y

n





Ich muß es noch einmal sagen: Hier wird wirklich mit Verstand und Herz gekocht! Und ich freue mich, daß »sie« trotz ihres modernen Haushalts gute, alte Ratschläge »ihrer« Mutter angenommen hat. So bleibt »sie« auch bei neuen Rezepten meinem altbewährten Lieblingsfett Palmin treu! Darüber hüpfst mir das Herz im Leibe. Neulich duftete es besonders lieblich ...



GEFÜLLTES KALBSHERZ

Das Herz waschen, etwas aushöhlen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Aus Ei, Semmelmehl, Meerrettich und Salz eine Füllung bereiten, die sehr scharf abgeschmeckt werden muß, da der Geschmack durch das Schmoren zurückgeht. Die Zwiebel würfeln, das ausgehöhlte Herzfleisch feinwiegen und unter die Fülle rühren. Das Herz dann füllen und zunähen. Herz und Suppengemüse von allen Seiten in heißem Palmin anbraten. Mit Wasser auffüllen, 1½ Stunden schmoren lassen. Die Tunke durchgießen und mit dem angerührten Mehl binden, abschmecken. Dazu dann Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Leipziger Allerlei, Sellerie- oder Paprikasalat.

- 1 Kalbsherz**
- (500-600 g) halb**
- aufschnneiden lassen!**
- Salz, Pfeffer, Senf**
- 1 Ei, 30 g Semmelmehl**
- ca. 35 g geriebenen**
- Meerrettich (Packung)**
- Salz, 1 Zwiebel**
- 1 Bund Suppengemüse**
- 60 g Palmin**
- 1 Liter Wasser**
- 60 g Mehl**





Es war so gegen Mitte August – da hatte »er« im Toto gewonnen! Nicht viel, es war ein ganz kleiner Gewinn. Aber die Freude war trotzdem groß, und es sollte gebührend gefeiert werden! Ich war natürlich gleich dabei, denn wenn es ans Genießen geht, da kenne ich mich aus! Mit großem Eifer gingen wir an die Vorbereitungen, und ich weiß nicht, wem es wärmer wurde: »Ihr« oder mir! Es wurde ein richtiges Festessen.

Geschnitzeltes vom Kalb in Rahm

Das Fleisch in Streifen schneiden und in Mehl wenden. Palmin im Schmortopf erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Flüssigkeit dazugießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Stärkemehl anrühren und die Tunke damit binden. Die Kräuter waschen, feinhacken und zum Schluß dazugeben. Beigaben sind Kartoffeln oder Reis, Spargel, Blumenkohl oder Erbsen, Bohnensalat. »Geschnitzeltes vom Kalb« kann auch in Pasteten gefüllt werden.

500 g Kalbfleisch
Mehl zum Wenden
40 g Palmin
¼ Liter Wasser
¼ Liter saure Sahne
Salz, Zucker
15 g Stärkemehl
Kräuter (Schnittlauch,
Petersilie, Kerbel)







Einmal mußte »sie« ja zu »ihren« Eltern fahren! »Ich weiß mir schon zu helfen«, beruhigte »er« »sie«. Nun – »sie« fuhr und »er« kochte! Aber leider, leider war er ganz aus der Übung gekommen. Die Spiegeleier verbrannten! Der Eierkuchen flog beim eleganten Wenden ... auf den Schrank! Nur gut, daß »sie« in weiser Voraussicht einen Eintopf in die Speisekammer gestellt hatte. Aufgewärmt, mit selbstgekochten Kartoffeln dazu, schmeckte er »ihm« himmlisch!



Teltower Rübchen mit Hammelfleisch

Die Rübchen putzen, waschen, evtl. halbieren. Palmin im Schmortopf erhitzen und die Rübchen gut anbräunen. Zucker überstreuen, bräunen lassen. Das Fleisch in größere Stücke schneiden und dazugeben. Mehl überstreuen, bräunen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, zerschneiden und mit anschmoren. Wasser nach und nach aufgießen. Nach ca. 60 Min. mit angerührtem Stärkemehl binden. Mit Salz abschmecken. Kartoffeln und grüne Salate dazu servieren.

- 500 g Teltower Rübchen
- 30 bis 40 g Palmin
- 20 g Zucker
- 250 g Hammelfleisch
- Mehl zum Bestäuben
- 2 Tomaten
- ½ Liter Wasser
- 10 g Stärkemehl
- Salz, evtl. Zitrone oder Essig

