

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fröhliche Küche**

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

**[Hamburg], [1950?]**

Der Kochtopf kocht:

**urn:nbn:de:bsz:31-55726**

*Ich bin die erste gemeinsame Anschaffung  
und Hans Dampf auf allen Flammen,  
wie es sich für einen ordentlichen Kochtopf gehört.  
Ich koche den größten Kohlkopf gar  
und zarte Erbsen weich. Es gibt wohl nichts, was ich  
nicht kann: Von Vorspeisen und Nachspeisen  
zu Suppen und Soßen. »Sie« liebt mich besonders,  
weil ich so vielseitig begabt bin.*

## GERÖSTETE REISSUPPE mit Curry

Das Palmin erhitzen, den gewaschenen, abgetrockneten Reis darin anbräunen. Dann Zwiebel und Suppengrün in kleine Würfel geschnitten und Blumenkohl in Röschen zerlegt an den Reis geben und andünsten. Mit Brühe oder Wasser auffüllen und 35 Minuten kochen lassen. Mit Muskat, Salz und Curry abschmecken. Zum Schluß, wenn die Suppe von der Kochstelle genommen ist, die gehackten Kräuter unterrühren.



60 g Palmin  
125 g Reis  
1 Zwiebel  
1 Bund Suppengemüse  
1 kleiner Suppen-  
blumenkohl  
2 Liter Brühe  
oder Wasser  
Muskat, Salz  
ca. ½ Teel. Curry  
gehackte Kräuter





*Was ich vorhin von den  
 Kohlköpfen sagte, gilt auch  
 für Steckrüben. Sie brauchen  
 nicht die Nase zu rümpfen  
 – das ist etwas ganz Feines!  
 Nicht umsonst heißt dieses  
 Gemüse Mecklenburger Ananas!  
 Und da »sie« jetzt immer sehr  
 viel zu tun hat (»sie« näht und  
 strickt lauter ganz kleine Sachen!),  
 half ich »ihr« gern Zeit sparen.  
 Meine Steckrüben waren »ihr«  
 doppelt willkommen!*



## PIKANTE STECKRÜBEN in Milch

Die Steckrüben in Scheiben schneiden, schälen, waschen, in dünne Streifen schneiden, in Salzwasser weichkochen und abtropfen lassen. Aus Palmin, Mehl und Milch eine dicke Milchtunke bereiten. Mit den Gewürzen süßsauer abschmecken und die Steckrüben vorsichtig unterrühren. Dazu schmecken gebratenes Fleisch und Kartoffelmus, Salz- oder Bratkartoffeln.

- 2 bis 3 Pfund
- Steckrüben
- Salzwasser
- 40 g Palmin
- 40 g Mehl
- ½ Liter Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Zucker, Essig



*Dann kam »ihre« Schwester. Hatten Sie schon mal Besuch, der Ihnen hilfsbereit das Kochen abnahm? Sie tat es. Und sie machte ihre Sache sogar gut! Ich habe genau aufgepaßt: Erst ein Stück Palmin in den Topf – bravo! Und dann kochte sie einen ausgewachsenen ...*



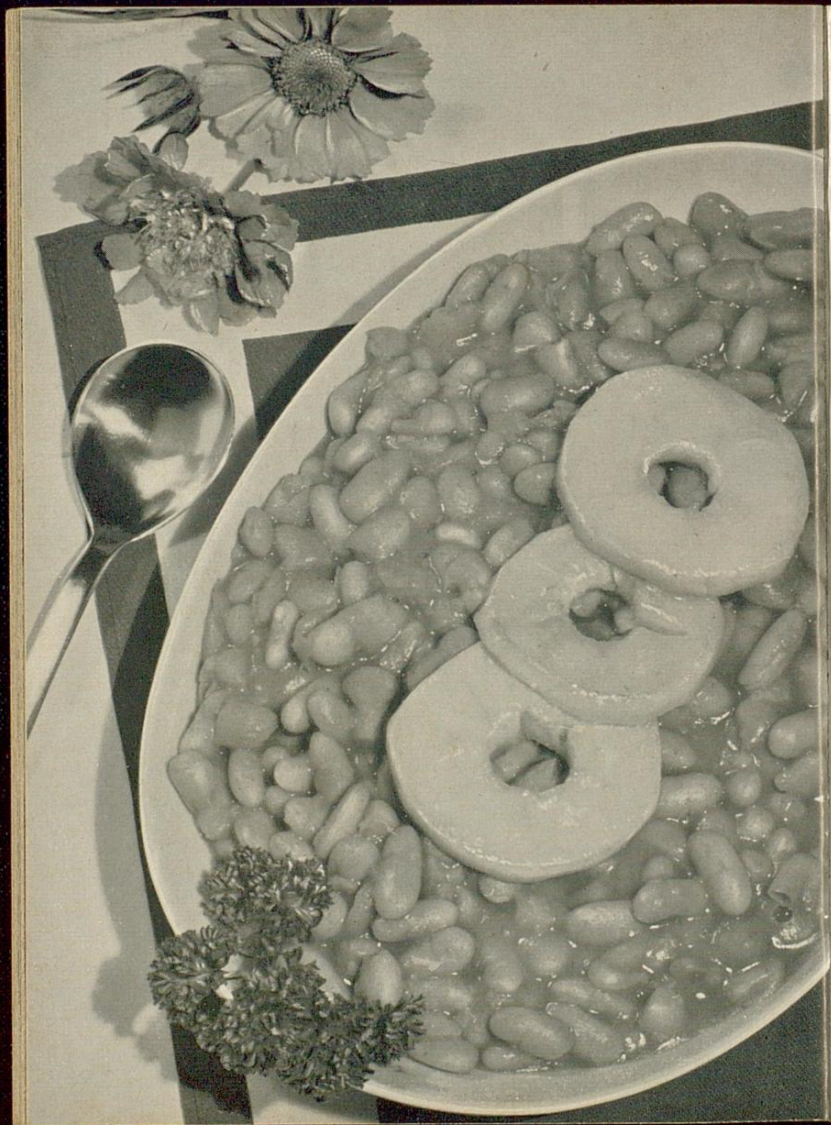
## KOHLPUDDING

Den geputzten Kohl in Salzwasser halbgar wellen, abschrecken und die einzelnen Blätter lösen. Die gewürfelten Zwiebeln in Palmin andünsten. Aus Hack, Semmelmehl, Ei, dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen und Gewürzen einen Hackteig bereiten, die Zwiebeln untermengen. Eine Puddingform ausfetten, mit Kohlblättern auslegen (am Rand etwas überstehen lassen), abwechselnd Hackteig und zerschnittene Kohlreste einschichten, überstehende Kohlblätter einschlagen, die Form schließen. Im Wasserbad 60 Min. kochen, dann stürzen. Dazu evtl. Tomatentunke reichen. Dieses Gericht kann auch in der Auflaufform im Ofen gegart werden (ca. 60 Minuten).

- 1 bis 1½ kg Weiß- oder Spitzkohl
- Salzwasser
- 150 g Zwiebeln
- 30 g Palmin
- 375 g gemischtes Hack
- 2 EBl. Semmelmehl
- 1 Ei
- 1 altes Brötchen
- Salz, Pfeffer









»Sie« war inzwischen fort und kam dann mit einem großen Kissen im Arm wieder. »Sie« sah sehr glücklich aus, obwohl das Kissen immerzu schrie. Alle anderen schrien auch und freuten sich mächtig. Verstehen Sie das? Ich verstand es auch erst viel später, als ich Breichen kochen mußte. Zunächst sorgte ich aber erstmal für die Stärkung des jungen Papas.



## WEISSE BOHNEN mit Tomatentunke und Apfelingen

Die Bohnen waschen und über Nacht einweichen. Mit dem Einweichwasser aufsetzen und ca. 1 ½ Stunden kochen (Wasser verdampft). Palmin im Topf erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln darin andünsten; unter die garen Bohnen rühren. Mit Salz und Majoran abschmecken. Aus Palmin, Mehl, Tomatenmark, Flüssigkeit eine Tomatentunke bereiten, mit Salz und Zucker abschmecken und die Bohnen daruntergeben oder beides getrennt servieren. Aus den Äpfeln das Kerngehäuse austechen, dünn schälen, Ringe schneiden, kurz anbraten und auf den Bohnen anrichten. Dazu sind Schweinsohren oder Bauchspeck das Richtige!

- 500 g weiße Bohnen
- 1 - 1 ½ Liter Wasser
- 50 g Palmin
- 125 g Zwiebeln
- Salz, Majoran
- Tunke:
- 40 g Palmin
- 40 g Mehl
- 4 Eßl. Tomatenmark
- ¼ Liter Milch
- ¼ Liter Wasser
- Salz, Zucker.
- ca. 3 Äpfel
- Palmin zum Braten

