

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Der Fritiertopf backt aus:

urn:nbn:de:bsz:31-55726

*Na, ich bin mal wieder auf 180 Grad!
Genau die Temperatur, bei der ich richtig in Fahrt komme!
Wollen Sie meine Meinung hören? Ich bin empört!
Empört darüber, daß meine Art hierzulande so wenig
Anerkennung findet! Erkennen Sie mich an meinem
Temperament? Ich stamme aus Frankreich!
Ja, dort schätzt man meine knusprigen Leckereien!
O là là – schon allein meine Kartoffelspezialitäten!
Mein Topf- und Magen Fett für Fritüre
(so nennen Kenner Ausbackfett) ist Palmin!
Das ist so in der Familie seit 60 Jahren.
Aber so schön blank, wie ich aussehe,
mit einem eleganten Einsatzsieb – mir wird heiß,
wenn ich ansehen muß, wie »sie« sich anstellt!
Deshalb gebe ich hier ...*

.... ein paar kleine Tips zum Schwimmend-Ausbacken



Nur reines Palmin verwenden, da nicht alle Fette gleiche Siedepunkte haben!



Der Topf muß hoch und ein Drittel mit Palmin gefüllt sein (Sie können Palmin ja immer wieder verwenden!), denn das Backgut muß schwimmen, um gleichmäßig zu bräunen!



- ▶ Die Ausbacktemperatur muß ca. 180 Grad betragen. Palmin erreicht 180 Grad! Aber achten Sie darauf, daß das Fett während der ganzen Ausbackzeit so heiß bleibt. Darum machen Sie öfter die

Kochlöffelprobe

Einen Kochlöffel erst in kaltes Wasser (leicht abtrocknen), dann in heißes Palmin tauchen. Wenn sich sofort um den Stiel kleine Bläschen bilden, ist die Ausbacktemperatur richtig!

- ▶ Das Backgut vor dem Einlegen trocknen oder in Mehl wenden. Wasser verbindet sich nicht mit Fett, und es beginnt zu schäumen und zu spritzen.

- ▶ Nur immer kleine Mengen auf einmal ausbacken! Das Fett kühlt dann nicht so stark ab, bräunt besser und dringt weniger in die Speisen ein!

Nach halber Backzeit das Backgut wenden!

Fertiges Backgut auf einem Sieb abtropfen lassen!

PALMIN

im Fettopf

können Sie immer wieder verwenden

- * Es muß nur gereinigt werden



Palmin ist und bleibt selbst neutral im Geschmack, ganz gleich, ob Sie nacheinander Süßes oder Salziges darin ausbacken!

Palmin im Topf erstarren lassen – den Topf bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen – Palmin stürzen und die dunkle, verschmutzte Schicht abnehmen. Oder: Warmes Palmin durch einen feinen Filter (Filterpapier) oder ein Sieb gießen. Oder: Warmes Palmin vorsichtig in einen anderen Topf umgießen; Rückstände entfernen.



Wie gesagt: In Frankreich und im sonnigen Süden liebt man meine Pommes frites über alles. Nur hier bekommt man sie leider so selten. Dabei sind Pommes frites ganz leicht zu machen (wenn man die kleinen Tricks beachtet!). Und kann man sich nicht auch mal zu Hause fühlen wie im Schlemmerparadies?

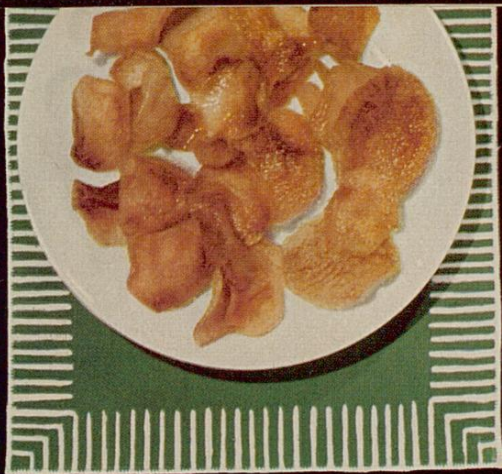


Pommes frites und Pommes chips

Die Kartoffeln in ca. 5 cm lange Streifen schneiden, in Wasser legen und vor dem Verwenden portionsweise in sauberem Geschirrtuch trocknen. (Für Pommes chips die gewaschenen Kartoffeln auf einem Gurkenhobel zu feinen Scheiben in eine Schüssel mit Wasser hobeln, gut trocknen.) Wenige Kartoffelstreifen (Scheiben) in das heiße Palmin geben, nach ca. 2 Minuten mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Sind alle Streifen (Scheiben) vorgebräunt, kurz vor dem Servieren noch einmal ins heiße Fett tauchen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Abtropfen lassen und unter Schütteln leicht salzen.

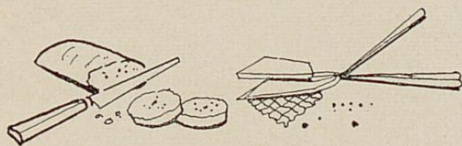
1 kg geschälte
Kartoffeln
Salz (Salzstreuer)
Palmin
zum Schwimmend-
Ausbacken







Haben Sie jemals gedacht, daß Kartoffeln so köstlich sein können? Sie müssen zugeben: Ich und Palmin machen sie zu einer Delikatesse! »Sie« hatte es auch schnell entdeckt. Und seit »sie« sich an meine Lektion hält, bin ich mit »ihrem« Fritiertalent sehr zufrieden. Ganz köstlich gelangen neulich die ...



KARTOFFELBÄLLCHEN

Kartoffeln am Tage vorher waschen, kochen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse geben. Bis zum Gebrauch stehen lassen. Dann das Mehl einkneten und mit den Gewürzen abschmecken. Aus dem Teig auf bemehltem Brett eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke davon abschneiden und zu walnußgroßen Kugeln drehen. In heißem Palmin ca. 4 Minuten goldbraun backen (schwimmen dann oben!). Nur ca. 10 Bällchen zur Zeit in den Topf geben; sie dürfen nicht aneinanderstoßen. Abtropfen lassen und mit Gemüse oder Salat aller Art servieren.

500 g Kartoffeln

50 g Mehl

Salz, Muskat

Palmin

zum Schwimmend-

Ausbacken

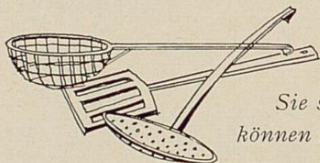
Petersilien-

sträußchen

zum Garnieren



*Ganz allmählich bin ich der Favorit
»ihrer« Küche geworden. Um mich und meine Palmin-Rezepte
»ihren« teuersten Freundinnen und »seinen«
höchsten Geschäftsfreunden vorzustellen,
hat »sie« sich sogar einige kleine Zusatzgeräte gekauft.*



*Es ist ja wirklich nur eine
winzige Anschaffung
im Vergleich zum Erfolg!
Sie sollten es auch so machen, dann
können Sie das schönste Lob ernten mit:*

KARTOFFELNESTCHEN

Kartoffeln schälen, waschen, mit sauberem Handtuch trocknen, grob raspeln (streichholzdick). Die Nestchenform in heißem Fett erhitzen, kreuz und quer mit den Kartoffelraspeln dünn auslegen, Form zuklappen und in das heiße Palmin halten. Wenn die Kartoffelstreifchen nach ca. 5 Minuten goldgelb geworden sind, Nestchen durch leichtes Schütteln lösen, herausnehmen und leicht mit dem Salzstreuer salzen. Als Vorspeise oder zum Abendessen kann man die Kartoffelnestchen mit Gemüsesalaten füllen. Mit Bohnen, Möhren, Erbsen, Spargel und anderen Gemüsen gefüllt, reicht man sie als Beigabe zu verschiedenen Braten.

**Für 1 Nestchen
braucht man:
ca. 1 feste
Kartoffel
Salz
Palmin
zum Schwimmend-
Ausbacken**







*Aber den Clou verrate ich Ihnen jetzt zum Schluß.
 Es war »ihre« Meisterprüfung. Seit »sie«
 Römische Pasteten macht, braucht »sie« mich
 fast alle paar Tage. Gemüse im Teig, Fisch,
 Krapfen und alles, was es noch an
 Ausbackrezepten gibt, macht »sie«
 und probiert es aus. Und das
 habe ich gern! Aber jetzt
 sind Sie neugierig, und das
 Wasser soll Ihnen im Munde
 zusammenlaufen für ...*



RÖMISCHE PASTETEN

Das Mehl in eine enge Schüssel sieben. Eier, Öl, Milch, Wasser und Salz nacheinander in die Mitte geben und verrühren. Eine Pastetenform in flüssigem Palmin heiß werden lassen, bis ca. 1 cm unterm Rand in den Teig tauchen und in das heiße Fett halten. Bilden sich Blasen, drückt man sie sofort an dem Topfrand wieder ein. In ca. 2 bis 3 Minuten ist die Pastete goldgelb und kann durch leichtes Schütteln vom Eisen gelöst werden. (Er gibt ca. 15 Stück!) Man füllt sie mit Frikassee oder Ragout oder mit verschiedenen Gemüsen. Mit dick eingekochtem Preiselbeerkompott zu Wildbraten.

- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Teel. Öl
- 1 EBl. Milch
- 1 EBl. Wasser
- Salz
- Palmin
- zum Schwimmend-
- Ausbacken

