

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Panierte Lauchstangen

urn:nbn:de:bsz:31-55726



»Ihm« geht es genau wie mir: Wir sind jeden Tag wieder gespannt, was auf den Tisch kommt. Denn seit »sie« hier den Kochlöffel schwingt, gibt es immer etwas Neues. (Und ich habe doch wahrhaftig schon viel gesehen und gebrutzelt!) »Ja, so gut wird's erst mit Palmin«, sagt »sie« dann lachend. Aber ich finde, etwas Liebe und Phantasie gehören auch dazu! Kennen Sie beispielsweise:

PANIERTE LAUCHSTANGEN

Porree putzen, gründlich waschen und in Salzwasser fast garkochen, abschrecken. Den Porree nacheinander in Mehl, mit Milch verschlagenem Ei und Semmelmehl wenden und die Panade gut andrücken. Palmin in der Pfanne erhitzen und die Stangen von allen Seiten goldgelb braten. Man kann auch jede Porreestange vor dem Panieren in eine Scheibe gekochten Schinken hüllen. Panierte Lauchstangen schmecken gut zu Gulasch oder Ragout. Dazu Kartoffelmus, Reis oder Spätzle reichen.

8 Stangen Porree
(Lauch), geputzt
ca. 15 cm lang
Salzwasser
Mehl, 1 Ei, Milch
Semmelmehl
Palmin zum Braten



