

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Lukullus-Schnitten

urn:nbn:de:bsz:31-55726



*Es klingelte, abends um 7 Uhr!
 Und herein kommen strahlend die Pöseldorfs.
 Natürlich unangemeldet! Aber das
 konnte »sie« doch nicht erschüttern! Schnell Palmin
 in die Pfanne – (es ist ja im Nu heiß)
 und dann zauberte »sie« ein lukullisches Mahl,
 von dem die Pöseldorfs noch
 wochenlang geschwärmt haben.*



LUKULLUS-SCHNITTEN

Etwa 60 g Palmin erhitzen, das Weißbrot darin von 2 Seiten rösten und auf 4 Teller legen. Eier, Flüssigkeit und Salz verschlagen. Krabben, Ananas- und Spargelstücke kurz in etwas heißem Palmin anbraten, die Hälfte der verquirlten Eier darübergießen, stocken lassen und zwei Weißbrotscheiben damit belegen. Dann Wurst- oder Schinkenwürfel in Palmin anbraten, den Ei-Rest darübergießen, stocken lassen und die beiden anderen Weißbrotscheiben damit belegen. Mit Krabben und Spargelstücken garnieren und heiß servieren. Petersilie, Tomaten, Salat und Kaviar eignen sich ebenfalls gut zum Garnieren.

ca. 80 g Palmin
 4 dickere
 Weißbrotscheiben
 4 Eier
 6 bis 8 Eßlöffel
 Wasser oder Milch
 Salz
 ca. 125 g
 Krabben
 ca. 2 Scheiben
 Ananas
 Spargel
 ca. 125 g
 Mettwurstscheiben
 oder gekochten
 Schinken

