

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koch- & Backrezepte zur Verwendung von Palmin**

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

**Mannheim, [ca. 1905]**

Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57548**

# Kochrezepte

## zur Verwendung von Palmin.

### Suppen.

Es lassen sich alle Suppen, zu deren Bereitung Fett nötig ist, mit Palmin herstellen, nur ist immer genau zu beachten, daß ein Viertel bis ein Fünftel weniger Fett genommen werden darf, wie von gewöhnlicher Butter oder Schmalz. Außerdem ist zu empfehlen, daß bei Wassersuppen, wie Linsen-, Erbsen-, Bohnensuppen man das Fett dazu nicht allein verwendet, sondern eine sog. Einbrenn macht.

#### No. 1. Einbrenn, Buttermehl.

Man nimmt ein nußgroßes Stück Palmin und nachdem dasselbe genügend erhitzt ist, gibt man nun einen reichlichen Eßlöffel voll Mehl hinein, das man unter beständigem Rühren je nach Belieben mehr oder weniger bräunen läßt.

#### No. 2. Eintache Wurzeluppe.

Zwei Molrrüben, eine halbe Sellerieknolle, eine Petersilienwurzel und ein Löffel Kümmelskörner werden mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser und einem Löffel Salz eine Stunde gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, verkocht sie mit einem bräunlichen, nach No. 1 bereiteten Buttermehl und richtet sie über in Palmin geröstete Brodwürfel an.

#### No. 3. Suppe von Bratenknochen.

Man röstet von einem Kalb-, Reh- oder Hasenbraten Knochen, nachdem sie klein gehackt, in wenigen Eßlöffeln voll Palmin, gießt einige Liter Wasser dazu, fügt Suppenwurzeln, Salz und einen halben eingeweichten Semmel hinzu und läßt die Suppe 2 Stunden lang kochen, alsdann gießt man sie durch ein Sieb und richtet sie über Klößchen oder weichgekochten Maccaronistücken an.

- 4 -

### No. 8. Teigerbsen.

2 Eidotter, ein ganzes Ei, 2 bis 3 Löffel Milch, ein halber Löffel Salz und 3 Löffel Mehl werden zu einem glatten Tropfteig verquirlt und dieser durch einen großlöcherigen Durchschlag langsam in siedendes Palmin geschüttet. Während man den Teig auf diese Weise eintropft, muß das Palmin von einer zweiten Person geführt werden. Die Teigtropfen werden bald fest und sehen wie Erbsen aus; wenn sie schön gelb sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt das Fett gut abtropfen.

### No. 9. Einfache Suppenklöße.

Ein Stück Palmin von der Größe einer Walnuß wird mit einem Teelöffel Wasser zu Sahne gerieben (schaumig geführt), nach und nach ein ganzes Ei, ein Eidotter, drei Löffel Weizenmehl und etwas fein gewiegte Petersilie, sowie das nötige Salz dazu gegeben, der Teig 10 Minuten geschlagen und davon kleine flache Klößchen in siedendes Salzwasser gesetzt, in welchem sie 10 Minuten langsam kochen müssen.

### No. 10. Griesklößchen.

In einen halben Liter Milch kommen 50 Gramm Palmin, wenn diese kocht, werden 125 Gramm Griesmehl darein geführt und solange auf dem Feuer geschlagen, bis sich die Masse von der Kasserole löst. Nachdem sie erkaltet ist, gibt man das nötige Salz und 4 ganze Eier dazu, rührt den Teig glatt und sticht mit dem Löffel kleine Klöße ab, welche man in Salzwasser gar kocht. Man kann die Klöße auch in schwimmendem Palmin schön hellbraun backen und, mit Zucker bestreut, als süße Speise servieren.

### No. 11. Weckklöße.

4 Semmel werden in Wasser eingeweicht und mit etwas Petersilie und Zwiebel, nachdem sie fest ausgedrückt sind, in heißem Palmin gedämpft, solange bis sich die Masse von der Kasserole löst. Wenn sie erkaltet ist, gibt man 4—5 Eier Salz und Muskatnuß dazu und legt kleine Klöße in siedendes Wasser oder Fleischbrühe, worin man sie 10 Minuten kochen läßt.

### No. 12. Fleischklößchen in brauner Bouillon.

40 Gramm Palmin werden mit einem Löffel Wasser und mit einem ganzen Ei geführt, 125 Gramm fein geschabtes Rind- oder

Kalbfeis  
Semmel,  
Petersilie  
welche  
die Supp

Zur  
Kartoffel

Man  
dasselbe  
blatt und  
legt man  
hinein und  
kochen.

N  
Man  
heiß wer  
und eine  
Löffel M  
noch 2  
Masse  
(Sahne)  
etwas Sa  
man noch  
Sauce 10

Man  
10 Minut  
ein flüssi  
Tasse sü  
gibt fein  
Nachdem  
2 in kle  
Teller v  
Pasteten  
im Backo