

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- & Backrezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Mannheim, [ca. 1905]

Suppeneinlagen und Klöße.

urn:nbn:de:bsz:31-57548

No. 4. Französische Suppe. (Julienne).

Drei gelbe Rüben (Möhren), eine Partie Erbsen, ein kleiner Kopf Kraut, zwei kleine Sellerieknollen, drei Petersilienwurzeln, eine Zwiebel und etwas Lauch, sowie vier mittelgroße Kartoffeln werden sauber geputzt, klein geschnitten und gewaschen. Man dämpft alsdann die Gemüse unter wiederholtem Schütteln eine halbe Stunde in ungefähr 100 Gramm Palmin und gießt hierauf die nötige Bouillon oder Wasser, dem Fleischextrakt zugefügt ist, nach und nach hinzu. Wenn die Gemüse ganz weich gekocht sind, treibt man die Suppe durch ein feines Sieb.

No. 5. Milchbrotsuppe.

Man schneidet 2 Milchbrötchen in kleine Würfel. Zugleich verquirlt man 2 ganze Eier mit 3 Löffel sauren Rahm (Sahne) und gießt die Mischung über die Milchbrotwürfel. Wenn sie ganz davon durchzogen sind, röstet man sie in 50 Gramm Palmin goldgelb und verkocht sie mit Bouillon zu einer glatten Suppe.

No. 6. Mehlsuppe.

Man röstet 2 Kochlöffel voll Mehl in einem guten Stück Palmin gelbbraun, löscht dies mit 2 Liter Wasser langsam ab, gibt Salz und Muskat darein und läßt es aufkochen.

Desgleichen kann man mit Griesmehl verfahren.

No. 7. Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird in laues Wasser gelegt und gehäutet; dann wird Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, das Hirn zerkleinert, und dies alles in 50 Gramm Palmin mit einem Eßlöffel voll Mehl gedämpft. Mit der nötigen Fleischbrühe abgelöscht, über gebähte Schnitten oder Klößchen angerichtet.

Suppeneinlagen und Klöße.

Sämtliche Klöße können mit Palmin zubereitet werden, nur muß immer ein Viertel bis ein Fünftel weniger als Butter genommen werden. Soll Palmin schaumig geführt werden, so muß man dasselbe warm stellen und, auf das Pfund 8 Löffel Wasser gerechnet, schön leicht rühren. Die Klöße, mit Palmin bereitet, mißraten viel weniger als mit Butter.

- 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

Kalb-
fleisch
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 L
Masse i
(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

Kalbfleisch, 70 Gramm eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, etwas Pfeffer, das nötige Salz und etwas feingehackte Petersilie dazugegeben, aus dem Teig kleine Klößchen geformt, welche man in siedendem Palmin backt und beim Anrichten in die Suppenterrine legt.

Kartoffelspeisen.

Zur Bereitung von gebackenen und einer Reihe von anderen Kartoffelspeisen eignet sich Palmin ganz vortrefflich.

No. 13. Saure Kartoffeln.

Man bereitet nach No. 1 ein braunes Buttermehl, verkocht dasselbe mit Bouillon, fügt einige Pfefferkörner, Salz, ein Lorbeerblatt und etwas Essig dazu. Wenn die Sauce klar gekocht ist, legt man frisch gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein und läßt dieselben darin noch 5 Minuten mehr ziehen als kochen.

No. 14. Bechamelkartoffeln (Schinkenkartoffeln).

Man läßt ein Stück Palmin von der Größe eines Hühnerrei's heiß werden und dämpft darin 100 Gramm fein gehackten Schinken und eine geriebene Zwiebel 10 Minuten lang, rührt alsdann einen Löffel Mehl dazu. Wenn das Mehl durchdämpft ist, schüttet man noch 2 Löffel geriebenen Parmesankäse daran und verkocht die Masse mit einer Tasse saurem und 2 Tassen süßem Rahm (Sahne) zu einer dicklichen Sauce und schmeckt dieselbe mit etwas Salz und gestoßenem weißem Pfeffer ab, alsdann schneidet man noch heiße Kartoffeln in Scheiben hinein und läßt sie in der Sauce 10 Minuten ziehen.

No. 15. Straßburger Heringskartoffeln.

Man dämpft zwei geriebene Zwiebeln in 100 Gramm Palmin 10 Minuten lang, rührt dann soviel Weizenmehl dazu, daß man ein flüssiges Buttermehl erhält und verkocht dasselbe mit einer Tasse süßer Sahne und einer Tasse Bouillon zu einer Sauce, gibt fein gehackte Heringsmilchner, Salz und etwas Pfeffer dazu. Nachdem die Sauce durchgetrieben ist, vermischt man sie mit 2 in kleine Würfel geschnittenen Heringen und einem tiefen Teller voll heißer Kartoffelscheiben, füllt die Masse in eine Pastetenform oder in einen Teigrand und backt sie eine Stunde im Backofen.