

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

**Mannheim, [ca. 1905]**

Kartoffelspeisen.

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

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.

### No. 16. Gebratene (geröstete) Kartoffeln.

Man kann dazu übrig gebliebene Kartoffeln vorteilhaft verwenden; man läßt ein wenig Zwiebeln in Palmin dämpfen, nimmt sie alsdann heraus und schüttet die in Würfel oder dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie goldgelb braten.

### No. 17. Pommes de terre frites.

Große rohe Kartoffeln werden geschält, in schmale längliche Stückchen geschnitten. Nachdem sie rein gewaschen einige Minuten auf Eis oder in Eiswasser gelegt, werden sie schnell mit einem Tuch abgetrocknet und schwimmend in Palmin gebacken. Wenn sie hellgelb sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb oder Löschpapier und bestreut sie noch recht heiß mit feinem Salz.

### No. 18. Kartoffelcroquettes.

6 große, frisch gekochte, heiße Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben und mit einer halben Tasse Milch und 80 Gramm flüssigem Palmin verrührt. Nach und nach gibt man zwei ganze Eier, 2 Eidotter und 2 Eßlöffel Mehl hinzu, fügt etwas Salz und ein wenig Muskatnuß bei. Man läßt den Teig einige Zeit kalt stehen, formt kleine Würstchen daraus, oder sticht mit dem Löffel kleine Klöße aus, die man in heißem Palmin schwimmend backt.

## Gemüse.

Die Frühjahrs- und Sommergemüse, welche in den meisten Fällen gedämpft werden müssen, wie Gelbrüben, Erbsen, Zuckerschoten (Zuckerschäfen), Bohnen und dergleichen, schmecken sehr gut mit Palmin. Man legt ein Stück Fett in die Kachel, läßt fein gewiegte Zwiebel und Petersilie einen Augenblick dämpfen, das Gemüse wird dann mit etwas Fleischbrühe dazu getan, wenn dies weich ist, ein wenig Mehl darüber gestreut und vollends mit guter Fleischbrühe zurechtgemacht.

Gemüse, welche eine sogenannte Buttersauce brauchen, können statt mit Butter ebenso mit Palmin zubereitet werden, oder auch, wer durchaus Kuhbutter verwenden will, möge halb und halb nehmen.