

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- & Backrezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Mannheim, [ca. 1905]

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57548

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 bakt.

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.

Zu Bayrisch Kraut, Sauerkraut, Erbsen, Bohnen, Linsen, Winterkohl und dergl. ist Palmin besonders sehr fein, nur muß immer darauf geachtet werden, daß das Fett wohl sehr heiß, aber nicht zu heiß wird.

Palmin erreicht viel schneller als andere Fette den Erhitzungsgrad, weil es weder Wasser noch freie Fettsäuren enthält, somit kein Dampf entsteht.

Saucen.

No. 19. Heringsauce.

Man bereitet nach No. 1 ein braunes Buttermehl, verkocht es mit Fleischbrühe zu einer glatten Sauce, gibt etwas Zitronenschale, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und einen klein gehackten Hering dazu, schmeckt die Sauce mit Salz ab, gießt sie durch ein Sieb und zieht sie mit einem Eidotter ab.

No. 20. Mostrichsauce.

Man rührt in einen engen Topf 2 Löffel flüssiges, aber nicht heißes Palmin mit einem Eidotter schaumig, gibt nacheinander 2 Löffel geriebenen Zucker, einen kleinen Löffel Mehl, 2 Löffel Weinmostrich (Senf) dazu. Wenn die Masse glatt geführt ist, gießt man nach und nach 2 1/2 Tassen kaltes Wasser dazu, man kann auch Fleischbrühe nehmen, und läßt die Sauce auf mäßigem Feuer bis zum Kochen kommen.

No. 21. Russische Sauce.

Ein Stück Schinken von 150 Gramm und 6 Schalotten werden fein gehackt und in einem Löffel flüssigem Palmin bräunlich gedämpft. Nun fügt man etwas Mehl hinzu, läßt dieses mitdämpfen und löscht es alsdann mit Fleischbrühe ab; gibt der Sauce noch 6 feingehackte Sardellen dazu und nachdem man alles 15 Minuten gekocht, treibt man die Sauce durch ein Sieb, nochmals auf das Feuer gesetzt, gibt man etwas Essig, einen Löffel Capern und ein wenig Zucker dazu und rührt sie kurz vor dem Anrichten mit 2 Löffeln saurem Rahm ab.

Fische.

No. 22. Gebackene Fische.

Ein jeder beliebiger Fisch, nachdem er geputzt und gewaschen ist und je nach der Größe ganz oder in Stücken geschnitten,