

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

**Mannheim, [ca. 1905]**

Fische.

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

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,

abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in zerschlagenes Ei und Weckmehl getaucht, wird in schwimmendem Palmin schön gelb gebacken; je langsamer der Fisch backt, desto besser wird er.

### No. 23. Gebratener Hecht (Badischer Hecht).

Ein großer, gut gereinigter und gesalzener Hecht wird, nachdem ihm auf dem Rücken die Haut abgezogen, auf einer Seite fein mit Speck und auf der anderen Seite mit Sardellenstreifen gespickt. Dann schiebt man ein kleines Holzstäbchen oder die Spicknadel durch die Bauchlappen und setzt den Fisch mit dem Rücken nach oben auf eine Porzellanplatte. Unterdessen läßt man in einer Kachel eine gute Portion Palmin heiß werden, dämpft darin 3 feingehackte Sardellen, eine kleine Zwiebel, etwas Tragant (Estragon) und zwei Löffel voll Mehl, gießt das flüssige Ganze heiß über den Fisch, gibt noch 3 Löffel sauren Rahm und etwas geriebenen Käse darauf und schiebt alles in den Backofen; später fügt man noch einige Löffel Bouillon der Sauce zu. Der Fisch wird auf der Platte, auf der er gebraten, serviert.

Schellfische und Eiszander werden auf die gleiche Art ebenso vortrefflich.

Auch Seezungen kann man so zubereiten, jedoch ohne sie zu spicken.

## Braten und Ragouts.

Alle Braten und Ragouts von Ochsen, Kalb, Hammel und Wildpret lassen sich vorzüglich mit Palmin bereiten, und ist man viel weniger wie bei anderen Fetten der Gefahr ausgesetzt, daß ein Braten anbrennt. Sie bekommen stets eine schöne gelbe Farbe. Da jedoch ein jeder Braten viel Fett verlangt und um ihn gut begießen zu können, wird, nachdem die in der Kasserole liegenden Zwiebeln schön braun sind und ehe die Sauce mit Fleischbrühe abgelöscht wird, das übrige Palmin in einen eigens dafür gehaltenen steinernen Topf abgegossen. Dieses abgegossene Fett läßt sich dann sehr gut bei allen Fleischspeisen sowie bei grünen Gemüsen statt frischem Palmin wieder verwenden.

## Geflügel.

Zu sämtlichem Geflügel läßt sich Palmin verwenden, je nachdem man es backen oder dämpfen will. Soll eine Fülle in