

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- & Backrezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Mannheim, [ca. 1905]

Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-57548

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

das Geflügel gemacht werden, so dämpfe man diese ja mit Palmin, da die Fülle dadurch viel leichter wird.

Verschiedene Fleischspeisen.

No. 24. Beefsteak.

Nachdem die Beefsteaks gut gehäutet, mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben sind, backt man dieselben in recht heißem Palmin, in das man einige Scheiben Zwiebel geschnitten hat, auf beiden Seiten auf starkem Feuer schön hellbraun.

No. 25. Kalbskoteletten.

Die Kotelettes werden hübsch gehäutet und geklopft, geformt, dann gesalzen, in zerschlagenes Ei und Weckmehl getaucht und in Palmin schwimmend schön gelb gebacken.

No. 26. Gebackene Kalbs- oder Rindsleber.

Man häutet die Leber und schneidet sie in längliche, flache, fingerdicke Stücke. Dann wiegt man fein: 2 Sardellen, eine Zwiebel, etwas Tragant, Petersilie oder sonstige Kräuter, bestreicht mit der fein gewiegten Masse die einzelnen Stücke Leber, träufelt etwas Zitronensaft darauf und legt sie alsdann in unterdessen heiß gewordenes Palmin. Man rührt noch 2 Kochlöffel voll Mehl in die Pfanne und nachdem die Leber auf beiden Seiten hellbraun gebacken ist, gibt man einige Löffel Bouillon dazu, deckt die Pfanne zu und läßt die Leber noch ein paar Minuten dämpfen. Die ganze Zubereitung darf aber nicht länger als 10 Minuten dauern.

Eier- und Mehlspeisen.

No. 27. Eier- oder Pfannkuchen.

3 Eidotter werden mit einer halben Tasse Milch und 1 Eßlöffel Zucker leicht schaumig geschlagen, dann gibt man nach und nach 100 Gr. Mehl, 1 Tasse Milch und zuletzt den steifen Schaum von 3 Eiweiß unter den Teig und backt davon in einer flachen Pfanne mit heißem Palmin 2—3 Eierkuchen.

Muß zum Backen noch Fett nachgegeben werden, so wende man dazu etwas in einem kleinen Pfännchen bereit gehaltenes heißes Palmin, welches löffelweise je nach Bedarf zugesetzt wird.