

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die moderne Gasküche

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Allgemeins vom Braten auf dem Rost.

urn:nbn:de:bsz:31-57571

„Geolin“ oder einem andern modernen Email-Putzmittel gepflegt wird.

Berspritztes und gebräuntes Fett soll immer möglichst bald entfernt werden, da festeingebrannte Flecken schwer zu beseitigen sind.

Jede Hausfrau kann ihren Herd selbst in Ordnung halten. Fremde Hilfe ist unnötig. Warum?

Der Junker & Kuh-Gasherd ist in jeder Weise völlig zweckmäßig und praktisch gebaut.



Allgemeines vom Braten auf dem Rost.

Rostbraten oder Grillbraten? Besteht darin ein Unterschied, und wo ist der zu suchen? Bevor auf die Benutzung des Rostes eingegangen wird, möge auch hier einiges Grundlegendes gesagt sein.

„Grill“ bedeutet im Grunde nichts anderes als „Rost“. England ist das Land des Grillbratens, wir Deutschen haben die Methode von dort wohl übernommen, durch die Form des Rostbratofens den englischen Herd aber übertroffen. Weil der Grillbraten den auf frühere alte Weise zubereiteten weit übertraf an Güte, Geschmack und Bekömmlichkeit, hat er sich in Deutschland verhältnismäßig schnell eingeführt.

Unter „Grillbraten“ versteht man also ein Stück Fleisch, das auf dem Rost und mit scharfer Oberhitze zubereitet wird. Dabei ist es gleichgültig, ob die Flamme direkt über dem Fleisch angebracht ist, oder ob die Hitze auf sonst eine Weise in schärfster Form auf das Fleisch einwirkt. Bis vor wenigen Jahren waren Herde gebräuchlich, bei denen ein sogenannter Doppelbratofen eingebaut war. Zwischen beiden Öfen war ein Längsbrenner angeordnet, dessen abstrahlende Hitze im sogenannten Rostbratraum zum Braten auf dem Rost, also zum Grillen verwendet wurde. Nur im oberen Raum, im sogenannten Backofen, konnte also gebacken werden. Diese

Herdforn war wohl zweckmäßig, aber verhältnismäßig teuer. Je mehr der komplette Gasherd sich aber auch Eingang in den unteren Bevölkerungsschichten verschafft hat, desto größer wurde das Bedürfnis nach einem soliden, einfachen, aber doch formschönen kompletten Gasherd mit einem Brat- und Backofen, der in sich die Vorteile des Doppelbratofens vereinigt.

Es ist der Firma Junker & Ruh gelungen, diese Frage restlos befriedigend zu lösen durch Erfindung der **drehbaren, tropfenförmigen Backofen-Schwenkbrenner** und durch eine **neuartige Führung der Heizgase im Backofen**.

Durch diese beiden Neuerungen ist es möglich, in einem Raum, lediglich durch die Verstellung der Brenner, sowohl eine scharfe Oberhize zu erzeugen, wie sie zum Grillen des Fleisches unbedingt nötig ist, als auch eine vollkommen gleichmäßige Backhize.

Die Grillbratweise wird aufs beste und mit geringstem Gasverbrauch damit ermöglicht. Ebenfalls ist das Backen in leichtester und bekömmlichster Art durchführbar.

Es ist Tatsache, daß

eine lange Reihe Versuche mit verschiedensten Brat- und Backofenmodellen den Junker & Ruh-Ofen auf das günstigste abschneiden ließen.

Warum ist dem tropfenförmigen Schwenkbrenner Junker & Ruh (D. R. P.) so großes Gewicht beizumessen?

Weil er die erzeugte Wärme mit ganz besonderer Intensität zur Höhe (Bratprozeß) strahlen läßt, oder, je nach Wunsch, z. B. beim Backen, zur Mitte des Ofens leitet und dadurch Ober- und Unterhize unmittelbar ausgleicht.

Je stärkere Intensität beim Braten, umso schnellerer Porenschluß! Folgerung: Besonders saftige Braten.

Je bessere Verteilung von Ober- und Unterhize beim Backen, desto bessere und gleichmäßigere Backresultate.

Das soeben Gesagte läßt erkennen, daß der tropfenförmige Schwenkbrenner Junker & Ruh (D. R. P.) jedem Rund- oder anderen Brenner überlegen ist.

Wodurch unterscheidet sich der tropfenförmige Schwenkbrenner Junker & Ruh (D. R. P.) von allen andern Backofenbrennern? Daß er die Wärme auf das beste ausnußt, starke Intensität der Hitze ermöglicht und durch beides geringsten Gasverbrauch zeitigt.

Warum ist der Tropfenbrenner schwenkbar?

Damit zum Braten wirklich nur Oberhitze erzielt werden kann, Unterhitze schädigt das Bratgut (stehe auf

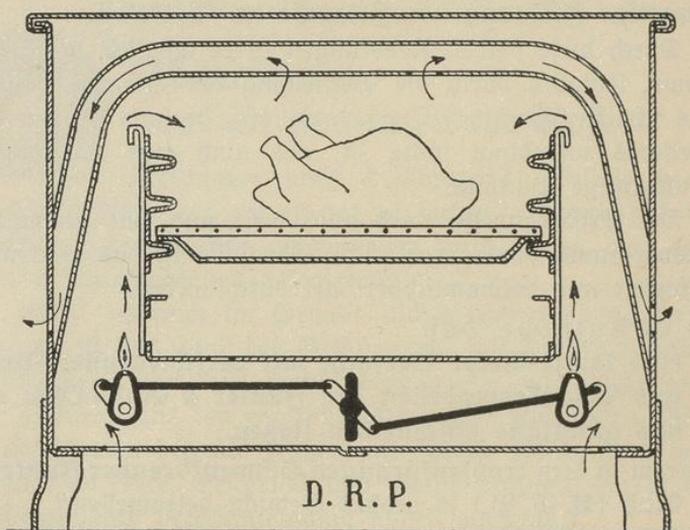


Abb. 18. Brennerstellung zum Braten.

Seiten 21/22 Näheres), zum Backen aber richtig verteilte, d. h. Ober- und Unterhitze verwendet wird.

Welcher Vorteil ist ferner damit verknüpft?

Daß mit einem einzigen gesicherten Hahn die Brenner entzündet und deren Flammen leicht zu beobachten sind.

Was bezweckt die Oberhitze?

Sie kommt in der Wirkung durchaus der direkten „Bestrahlung“ gleich, d. h. sie läßt die Poren des Fleisches sofort

schließen, den Saft dadurch erhalten und damit das Fleisch weit ausgiebiger, nahrhafter und bekömmlicher werden, als es sonst der Fall ist.

Warum wird das Fleisch durch „Porenschluß“ nahrhafter?

Weil der Saft es ist, der alle Nährstoffe enthält. Ist dieser dem Fleisch erhalten geblieben, so hat es eben seinen vollen Nährwert.

Und warum ist das Fleisch bekömmlicher?

Weil es ohne Fettzusatz angebräunt wird. Fett bei höherer Temperatur erhitzt wandelt seine Struktur, so daß es den Körper längere Zeit unnützlich belastet und vom Körper zuletzt ungenutzt ausgeschieden wird.

Warum verwendet man bei der sonstigen Bratmethode Fett, könnte dasselbe nicht auch fortbleiben?

Weil bei der veralteten Bratmethode nur Unterhitze verwendet wird, ist das Schließen der Poren teilweise nur dadurch möglich, daß das Fleisch mit heißem Fett übergossen wird. Betont wird der Ausdruck „teilweise“, denn daß die Poren nicht geschlossen sind, daß der Saft aus dem Fleisch trotz des Fettzusatzes herausläuft, zeigt das Zusammenschrumpfen des Fleisches an.

Schrumpfen des Fleisches bedeutet Verlust an Nährstoffen.

Zugegeben, daß die Poren nur teilweise verschlossen sind, daß der Saft herausläuft, finden sich dann die Nährstoffe nicht in der sich bildenden Soße? Nein. Tatsache ist ja, daß dem Braten von Zeit zu Zeit Wasser zugefügt werden muß, wenn er nicht anbrennen soll. Damit ist bewiesen, daß Verdampfung eintrat, daß die Nährstoffe, die aus dem Fleisch traten, in die Luft gegangen sind.

Folgerung: Nutzlose Verwendung von Fett, Vergewandung wichtigster Nährsubstanzen.

Schrumpft ein Braten nicht auch auf dem Rost zusammen?

Im Gegenteil: **Er geht auf,**

nimmt größere Formen an, ist also ausgiebiger und hat die bereits erwähnten Eigenschaften: nahrhaft und bekömmlicher zu sein. In einem Fall kann er zusammenschrumpfen, nämlich dann, wenn zu frisch geschlachtetes Fleisch verwendet wird. Da dieses wasserhaltiger ist als abgehangenes, muß das Wasser selbstverständlich erst verdunsten. Man verwende nur abgehangenes Fleisch, frisch geschlachtetes bleibt zähe und ist schlecht zu verdauen.

Wie ist solches möglich?

Weil frisch geschlachtetes Fleisch die Muskelstarre noch nicht überwunden hat. Erst im Laufe einiger Zeit ist diese vorbei, die Muskelfaser dadurch gelockert und nun erst für die menschliche Ernährung richtig geeignet.

Ist es nicht sehr schwierig, einen Rostbraten herzustellen?

Es gibt nichts Einfacheres und Leichteres, als auf dem Rost zu braten. Der Braten gart gewissermaßen in sich selbst und verlangt sehr wenig Beobachtung. In wenigen Worten ist der ganze Vorgang erklärt, da die Bratweise für alle Fleischarten dieselbe ist.

Grundbedingung beim Braten:

Stets senkrechte Hebelstellung.

Damit strahlen die tropfenförmigen Schwenkbrenner, die im Ofen selbst angezündet werden, die Wärme in die Höhe, das Kopfblech fängt sie auf und reflektiert sie gewissermaßen auf das Fleisch zurück. Die Oberhize ist so charakterisiert, daß man auf den Boden des Ofens ruhig die Hand legen kann, ohne nennenswerte Wärme zu verspüren.



Abb. 19.
Hebelstellung zum
Braten.

Sollen die Flammen des Ofens entzündet werden, muß der Bratofenhahn erst entsichert werden, indem der den Hahn haltende Knopf der Feder gedrückt wird. Das vorbereitete Fleisch, je nach Art und Beschaffenheit wird es entweder von vorhandenen Sehnen, Bändern oder Knochen befreit, gewaschen, gut getrocknet und, je nach Geschmack, mehr oder minder stark gefalzen.

Der Rostbraten soll nie stark gewürzt werden, damit das charakteristische Fleischaroma nicht verdeckt wird.

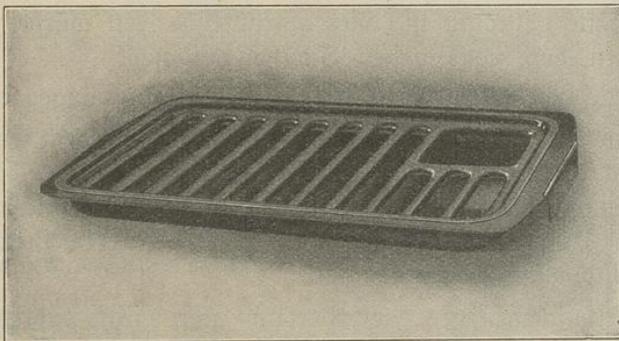


Abb. 20. Emaillierte Bratschüssel mit Rost.

Ein Vorheizen des Ofens ist nicht nötig, da die Wärme sich unmittelbar nach dem Anzünden der Flamme bemerkbar macht. Völlig trocken auf die ebenfalls trockene Rostbratschüssel gelegt, wird das Fleisch nun je nach seiner Dicke möglichst hoch in den Ofen geschoben und mit voller Flamme bestrahlt. Je nach seiner Art wird die erste Seite in 10—15 Minuten gebräunt sein. Darauf wird es mit zwei Löffeln gewendet (Gabel nicht benutzen, jeder Stich läßt den Saft mehr oder minder herauslaufen). Ist auch die zweite Seite gebräunt, stellt man die Schüssel etwas tiefer und verringert die Flamme.

Ein Braten wird um so zarter, je milder die Garungszeit verläuft. Biehe man die Flamme auf Voll-

brand und die Schüssel in der unmittelbaren Oberhize dauernd stehen, würde die Kruste zu hart und das Innere des Fleisches schwammig bleiben!

Nach erfolgter beiderseitiger Bräunung gießt man etwas Wasser in die Schüssel über das Fleisch. Damit werden die Fleischkrümchen abgespült und der Soßensond gebildet. Fleisch nie zu früh begießen, die Bräunung für Fleisch und Soße wird sonst unterbunden!

Fettes Fleisch, wie Schweine- und Gänsebraten, erlaubt einen Wasserzusatz in der Schüssel schon nachdem die erste Seite gebräunt ist. Das abtropfende Fett würde in der trockenen, heiß gewordenen Schüssel vergasen.

Mageres Fleisch nur begießen wie oben angegeben ist.

Die Garungszeit bestimmt man nicht nach dem Gewicht, sondern nach der Höhe des Bratens. Es ist wohl leicht zu erkennen, daß 3 Pfund Fleisch, kurz und dick geschnitten, eine andere Bratzeit verlangt, als ein gleich schweres Stück, das lang und dünn geschnitten ist.

Fertig gebratenes Fleisch erkennt man daran, daß es steif ist, d. h. auf einen Rößeldruck kaum noch reagiert, daß es sich also nicht schwammig anfühlt. Im großen und ganzen kann die Norm aufgestellt werden: etwa zwei Drittel der sonstigen Bratzeit benötigt der Braten auf dem Rost, z. B.:

eine Gans von 8 bis 10 Pfund ist in ca. 2 Stunden fertig,
ein mitteldickes Roastbeef von 2 bis 4 Pfund verlangt
30 bis 40 Minuten,

ein mitteldickes Kalbstück von ca. 3 Pfund verlangt 1 Stunde.

Nochmals sei hervorgehoben: den Bratprozeß nicht beschleunigen zu wollen. Lieber etwas länger bei kleiner Flamme zu braten, als kürzere Zeit mit großer Hize.

Das Entfernen der Sehnen und Bänder (z. B. beim Roastbeef), die ohnehin nicht zu essen sind, hat den Zweck: das schon erwähnte Aufgehen des Fleisches nicht zu verhindern. Werden die Bänder nicht entfernt, umspannen sie das sich

ausdehnende Fleisch wie ein zu straffer Gürtel, das schöne Aussehen des fertigen Bratens litte darunter. Jeder weiß, daß schon ein appetitliches Aussehen anreizend wirkt.

Dicke Knochen (bei Rind-, Kalb- und Schweinefleisch) entfernt man, weil sie isolierend wirken. Die Wärme würde gleichsam vom Fleischnern zurückgehalten, und mehr Gas verbraucht als nötig ist. Außerdem gart das Fleisch rings um dicke Knochen nicht richtig durch.

Von der Soße soll noch ein kurzes Wort gesagt werden. Vielfach besteht die Ansicht, daß man beim Rostbraten deswegen keine Soße erhält, weil kein Fett zum Braten verwendet wird. Um Soße zu bekommen, heißt es

Geduld zu haben!

1. denke man daran, was vom zu frühen Begießen des Bratens gesagt ist;
2. kann man, wenn man kräftige Soßen wünscht, einige dünne Scheiben Speck auf das Fleisch legen, nachdem beide Seiten desselben gebräunt, die Schüssel tiefer gestellt und die Flammengröße reduziert wurde. Das langsame Abschmoren des Speckes bringt ein ganz besonders feines Aroma hervor.

Je nach Geschmack kann Sahne, Wurzelwerk, wie Rüben, Zwiebeln und Tomaten (zerschnitten, leicht aufgehackt), mit in die Schüssel getan werden.

Jedenfalls gilt hier das Wort:

Über den Geschmack läßt sich nicht streiten. Jeder würze die Soße in der Weise, wie es ihm behagt. Der Feinschmecker wird in der Regel die rein natürliche vorziehen, d. h. die, zu der fast keine weiteren Zutaten als etwas Speck hinzukam.

Daß fettes Fleisch nicht noch mit Speck belegt zu werden braucht, ist wohl eine Tatsache, die keinerlei Erläuterung mehr beansprucht.

Das Spicken der Braten ist völlig unzulässig.

Warum? Weil durch das Hineinstoßen der Spicknadel in das

Fleisch Löcher verursacht werden, die gleichsam Kanäle zum Herausfließen des Fleischsaftes bilden.

Aus dem Vorhergesagten geht deutlich hervor:

der Fleischsaft muß erhalten bleiben, er allein verleiht dem Fleische den Wert.

Die veraltete Bratmethode mit Unterhitze, die kein Schließen der Fleischporen zuließ, verwendete das Spicken.

Bei Braten von Fleisch auf dem Rost, selbst bei Wild, wird nie die Spicknadel benutzt. Wer den Speckgeschmack liebt, der lege dünn geschnittene Speckscheiben auf das bereits gebräunte Fleisch. Die Güte des Fleisches wird aber selbst damit nicht erhöht, es handelt sich dabei lediglich um eine Geschmacksfrage.

Der Saß allein hat Gültigkeit:

Oberhitze ist besser als jeder Fettzusatz.

Wenn auch die Rostbratmethode für jede Fleischart gleich ist, so sollen einige Rezepte doch angegeben werden. Beherrscht man diese, findet man sich in allen sonstigen das Braten angehenden Fragen zurecht.

Für die Zubereitung kleiner Fleischstücke, wie Schnitzel, Steaks oder Fischfoteletts u. dgl., eignet sich ganz besonders der Spezial-Grillapparat der Junker & Ruh-Gasherde, deren Nummern im Hauptkatalog mit der Bezeichnung „G“ versehen sind.

Die Beheizung erfolgt durch einen an der Decke des Grillraums angebrachten Längsbrenner. Nach Öffnen des mit „Grill“ bezeichneten Gasahns geschieht das Anzünden direkt am Brenner. Die Flamme strahlt bei dieser Grilleinrichtung die Hitze direkt auf das Fleisch. Da es sich um sogenannte Minuten-Grillgerichte handelt, arbeitet man vortheilhaft während der kurzen Grillzeit nur mit der großen Flamme. Sobald sich auf der einen Seite die Bräunung zeigt, wird das Stück gewendet und auch die zweite Seite fertig gegrillt. Damit die Bräunung schnell eintritt, bestreicht man das Fleisch mit etwas reinem Olivenöl.