

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die moderne Gasküche

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-57571

daß kein Fett irgendwelcher Art an das Fleisch kommen darf, dagegen soll die Soße vor dem Anrichten etwas entfettet werden, wenn das Fleisch reichlich fett war und daher viel davon abgeschmort ist. Irgendwelche andere Gewürze oder eine Rahmsauce dazu zu geben, empfiehlt sich nicht, da dadurch das spezifische Aroma des Hammelrückens verloren geht. Hammelfleisch muß auf sehr heißer Platte serviert werden, damit das Fett nicht erstarrt. Bratzeit 50—60 Minuten.

W i l d.

Hasenrücken oder -schlegel.

Junge Hasen werden, je nach Geschmack, frisch verwendet oder 1—2 Tage in saure Beize oder in Milch gelegt, dann gut abgetrocknet, mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, auf den Rost gelegt (von der Beize kann später ca. $\frac{1}{8}$ Liter in die Schüssel gegossen werden) und dann gebraten wie Filetbraten (S. 29). (Die Speckstreifen werden gleich von Anfang mit auf den Rost gelegt.) Sobald sich eine dünne Kruste gebildet hat, wird das Fleisch mit dem Speck abgerieben und nachher mit saurem Rahm übergossen. Bratzeit auf jeder Seite ca. 15 Minuten.

Rehrücken.

Genau wie Hasenrücken, nur entsprechend längere Bratzeit; ca. 50 Minuten.

Rehschlegel.

Aus der Beize (gut abgetrocknet) oder ganz frisch verwendet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, auf den Rost gelegt und gebraten wie Kalbsnierenbraten (S. 30) oder Hasenrücken (siehe oben). Bratzeit ca. 50—60 Minuten.

G e f l ü g e l.

Sämtliches Geflügel wird zuerst mit dem Rücken nach oben auf den Rost gelegt und später, wenn die Hitze sich gesteigert hat, gedreht, so daß die fett- und fleischreichere Seite zum Schluß oben ist.

Junge Tauben

(am feinsten sind die Bresse-Tauben) schmecken vorzüglich auf dem Rost gebraten. Sie werden wie gewöhnlich zugerichtet und in- und auswendig mit feinem Salz eingerieben und goldgelb gebraten wie allgemein angegeben.

Als Krankenspeise verwendet dürfen die Tauben nur mit süßer Butter überpinselt werden, was während des Bratens öfters wiederholt wird.

Ältere Tauben

müssen, mit Speck überbunden, zugedeckt auf dem Herd bei ganz kleiner Flamme oder im heißen Backofen während 2 bis 2^{1/2} Stunden gebraten werden, um weich zu sein. In der letzten Viertelstunde können sie im Ofen noch abgedeckt werden, um etwas Farbe anzunehmen.

Geflügel, wie Hahn, Poularden, Fasan u. dgl.

Das ausgenommene und sonst vorbereitete Geflügel wird auf den Rost gelegt und bei ganzer Flamme hellbraun gebraten. Nach dem Wenden, wobei die zweite Seite die gleiche Färbung angenommen hat, legt man einige dünn geschnittene Speckscheiben auf das Geflügel. Dadurch bekommt das Fleisch einen schönen Glanz und die Junke wird kräftiger. Sobald der Speck abgeschmort ist, begießt man das Geflügel mit wenig Wasser. Die Bratzeit beträgt bei Tieren von 1 bis 1^{1/2} Kilogramm ca. 40—50 Minuten.

Bratgans.

Dieselbe wird sauber gerupft, ausgenommen und gut ausgewaschen, flambiert, abgetrocknet, gut mit Salz eingerieben, Flügelstumpen und Schenkel gebunden, damit sie nicht abstehen und die Gans eine schönere Form bekommt, dann auf den Rost gelegt, dieselbe so hoch als eben möglich in den Ofen geschoben. Ist die Gans sehr fett, so kann nach kurzer Zeit aus der Schüssel Fett abgeschöpft und so viel Wasser hinzugegeben werden, bis das Zischen aufhört. Nach 60—80 Minuten Bratzeit dürfte eine junge Gans von mäßiger Größe und nach dem Drehen durchgebraten und ringsherum braun geworden sein. Soße

bildet sich genügend, wenn die Gans ab und zu mit etwas Wasser übergossen wird.

Gefüllte Gans.

Dieselbe wird gebraten wie beschrieben, nur dürfte die Bratzeit entsprechend der Fülle um ca. 20 Minuten länger sein.

Enten.

Dieselben werden genau gebraten wie eine junge Gans, Bratzeit, je nach Größe, 50—60 Minuten.

Fische. Schellfisch auf dem Rost.

Ein 2—2^{1/2} pfündiger Schellfisch wird geschuppt, sauber ausgenommen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben und auf den Rost gelegt. **Bei der Zubereitung des Fisches auf dem Rost ist es vorteilhaft, die Flamme nur auf „halb“ zu stellen.** Nach etwa 10 Minuten ziehen auf der Haut einige Blasen, die mit etwas zerlassener Butter überpinselt werden. Nach weiteren 5 Minuten, nachdem der Fisch schön goldgelb geworden, wird derselbe rasch gewendet und auf der anderen Seite ebenso verfahren. Sobald das Fleisch ausbricht, ist dies ein Zeichen, daß es vollständig gar ist.

Mit etwas flüssiger Butter serviert ist ein Schellfisch, auf diese Art zubereitet, geradezu eine Delikatesse.

Größere Fische (Heilbutt, schwere Kabeljau usw.) werden am besten nicht im ganzen gebraten, sondern in 5—6 Zentimeter dicke Stücke geschnitten und mit der Schnittseite nach oben auf den Rost gelegt und dann gewendet. Ebenso kann man sie, je nach Geschmack, mit etwas zerlassener Butter abpinseln. Forellen, Hechte und andere Fische werden genau wie der Schellfisch zubereitet und gewinnen auf diese Art ungemein an Wohlgeschmack. Ein Unterschied zwischen dem Braten von Fleisch und Fisch besteht darin, daß das Fleisch anfangs mit ganzer Flamme bestrahlt wird. Erst nach eingetretener Bräunung wird die Hitze gedrosselt. Fisch, der viel wasserhaltiger als Fleisch ist, wird viel wohlschmeckender, wenn er nur mit halber Flamme bestrahlt wird.