

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die moderne Gasküche

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Rezepte.

urn:nbn:de:bsz:31-57571



Rezepte.

Rostbraten (Roastbeef).

3 Pfund Ochsenchoß (gut abgelagert) wird ausgebeint, die Bänder der Rippen abgeschnitten. Der Nerv (Schwarte), am Rücken entlanglaufend, auf 1—2 Zentimeter Breite abgeschnitten, sauber gewaschen, gut abgetrocknet, dann die Fettschwarte in Abständen von 4 Zentimeter durchgeschnitten und unter der Haut von beiden Seiten unterschritten, so daß das Stück Fettschwarte nur an einem schmalen Stück hängt. Auf diese Weise kann sich das Fleisch während des Bratens ungehindert ausdehnen, während das Fett ausschmort; dann wird das Fleisch mit Salz und etwas Pfeffer vermischt eingerieben und mit der Fettschwarte zuerst nach unten auf den Rost gelegt.

Die Bratschüssel wird bei voller Flamme so hoch wie möglich eingeschoben. Nach einigen Minuten wird das Fleisch aufgehoben, so daß es etwas tiefer eingeschoben werden muß. Nach erfolgter Bräunung (wie angegeben) wird das Fleisch gedreht. Sobald das Fleisch völlig gebräunt ist, wird es mit Wasser etwas begossen, wodurch die Soße dunkel und schmackhaft wird. Geht das Fleisch dem Garwerden entgegen, wird die Schüssel tiefer eingeschoben und die Flamme, je nach der Größe des Bratens, auf „halb“ oder noch kleiner gestellt. Das Fleisch gebraucht nicht mehr die intensivste Hitze zum Garwerden (man spart auch beim Kleinstellen Gas), vor dem Anschneiden wird das Fleisch nochmals mit etwas heißem Wasser übergossen und läßt es im Ofen etwas stehen, damit sich der darin enthaltene Fleischsaft setzt und das Fleisch dadurch bis zum letzten Stückchen saftig bleibt. Bratzeit 30—40 Minuten.

Filetbraten auf dem Rost.

Ochsenlendenstück (gut abgehängt) wird sorgfältig abgehäutet und das Fett entfernt. Das Fleisch wird gut mit Salz eingerieben und mitten auf den Rost gelegt und genau verfahren wie beim Roastbeef (siehe oben).

Schweinebraten auf dem Rost.

2—3 Pfund Schweinerücken (Rotelettsstück), gut abgehängt, von einem jungen, gut gemästeten Schwein. Den Ramm der Knochen läßt man gleich vom Metzger abhauen, damit sich nachher leichter tranchieren läßt. Hat man Gäste zu Tisch, so kann auch das ganze Stück vor dem Braten ausgebeint werden, damit nachher schön und gleichmäßig aufgeschnitten werden kann. Die Bratzeit ist beim ausgebeinten Stück natürlich eine wesentlich kürzere als für das gleiche Stück mit Knochen.

Das Fleisch wird tüchtig mit Salz eingerieben (evtl. auch mit Pfeffer) und mit der Schnitt- resp. Knochenseite nach oben auf den Rost gelegt. Nach erfolgter Bräunung wird das Fleisch gewendet und weiter fertiggestellt, wie allgemein angegeben ist. Bratzeit ca. 60 Minuten.

Ralbsnierenbraten.

Das einseitige Nierstück mit Filet (ca. 3 Pfund) wird ausgebeint, abgehäutet, der Nerv herausgeschnitten und das übermäßige Fett entfernt. Ist die Niere noch am Stück, so wird dieselbe entfettet und mit dem Filet in das Stück hineingerollt (ist das Fleischstück länger als die Niere, so schneidet man letztere der Länge nach durch und legt die beiden Hälften hintereinander, so daß beim Aufschneiden jede Scheibe ein Stückchen Niere enthält), das Ganze mit Salz vorher eingerieben und mit einer Schnur zusammengebunden, auf den Rost gelegt und die Schüssel so hoch als möglich eingeschoben. Einige Speckscheibchen können mit auf den Rost gelegt werden. Mit denselben wird nach 10 Minuten der Braten abgerieben, worauf sie auf demselben liegen bleiben, bis sie braun geworden sind. Ist die eine Seite des Bratens braun, so wird er gewendet und die andere Seite in derselben Weise behandelt. Es ist noch darauf zu achten, daß der Speck, wenn er auf dem Fleisch liegt und sich rollt, nicht an der Flamme anbrennt, evtl. geht man mit der Schüssel etwas tiefer. Ganze Bratzeit ca. 50—60 Minuten.

Wird Rahmsoupe dazu gewünscht, so gießt man diese kurz vor dem Fertigwerden des Bratens hinzu. Der Speck wird in der Soupe mitserviert. Mehl in die Soupe einzustauben empfiehlt sich nicht, weil dieselbe sonst zu pappig wird und das feine Aroma verliert.

Brustbraten.

Die Kalbsbrust wird wie bekannt gefüllt und gebraten wie unter „Allgemeines“ angegeben.

Kalbsrücken.

Derselbe wird abgehäutet, der Nerv herausgeschnitten, das übermäßige Fett und die Nieren entfernt, gut eingesalzen, auf den Rost gelegt, so daß die innere Seite der Rippe nach oben zu liegen kommt, und gebraten wie oben angegeben. Bratzeit, je nach Größe, $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ Stunde.

Kalbskeule.

Dieselbe wird gut gesalzen, auf den Rost gelegt und genau gebraten wie Nierenbraten. Die Länge der Bratzeit richtet sich nach der Dicke des Stückes, 50—70 Minuten.

Hammelrücken auf dem Rost.

Hammelrücken (gut abgehängt, von einem jungen Tier, im Spätherbst oder Winter nach der Weide geschlachtet) auf dem Rost gebraten ist etwas wirklich Delikates. Dabei ist die Zubereitung sehr einfach. Von 2—3 Pfund Rücken wird die obere rote Haut abgezogen und bei besonders fetten Stücken etwas Fett abgeschnitten. Dann wird das Fleisch mit einer in der Mitte durchgeschnittenen Knoblauchzinke und nachher mit einer Mischung von Pfeffer und Salz gut abgerieben. Das Fleisch wird auf den Rost gelegt und zwar so, daß die innere Seite, an der das Filet sich befindet (wenn es ein hinteres Stück ist), nach oben zu liegen kommt. Ist die Seite schön knusperig gebraten, so wird das Fleisch gewendet, so daß die eigentliche Rückenseite nach oben zu liegen kommt. Ist auch diese Seite braun gebraten, kann einige Male begossen werden, damit die Soupe schön braun wird. Es sei ausdrücklich bemerkt,

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.