

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh**

**Fäsch-Kußmaul, Lydia**

**Karlsruhe i.B., 1901**

1. Allgemeines über die Rost- und Spießbraten

**urn:nbn:de:bsz:31-56227**

## 1. Allgemeines über die Rost- und Spießbraten.

Der Zweck des Rost- und Spießbratens ist folgender: durch die plötzliche Einwirkung sehr starker Hitze findet bei dem Fleisch die rascheste Gerinnung des in der äußeren Schichte sich befindlichen Eiweißes statt. Das Eiweiß bildet durch diese Gerinnung sehr schnell eine Kruste um das Fleisch (an der grauen Farbe erkennbar) und infolgedessen ist der im Fleisch enthaltene Saft eingeschlossen und bleibt demselben am besten erhalten, was das Fleisch schmackhaft, zart und leichtverdaulich macht. Auch kann absolut keine Auslaugung des Fleisches stattfinden, da das Fleisch, auf dem Bratrost geröstet, nicht mit der in der Bratpfanne sich befindlichen Sauce in Berührung kommt. — Rost- und Spießbraten haben am wenigsten von ihrem Gewicht und Volumen eingebüßt, was bei den hohen Fleischpreisen von nicht geringer Bedeutung ist. Rostbraten werden immer in die Mitte, den Flammen entlang, auf den Rost gelegt, damit das Fleisch von der stärksten Hitze beeinflusst werden kann. — Selbstverständlich gilt auch hier, wie beim Braten im Ofen, dieselbe Regel, daß der Bratraum erst gehörig erwärmt werden soll, da das beste Fleisch trocken und hart wird, wenn es in einen kalten Ofen oder Bratraum gestellt wird, indem in diesem Fall der Saft im Fleisch zu kochen und herauszufließen anfangen würde, ehe die äußere Gerinnung stattgefunden hätte.

Da weder bei Rost- noch Spießbraten Saucengarnitur gebraucht werden kann und da gerade diese Art Braten der Sauce sehr wenig von ihrem Saft abtreten, so ist die Maggi-Würze in manchem Fall eine sehr willkommene Beigabe zur Verbesserung dieser, sonst oft fade schmeckenden Saucen. Die Maggi-Würze

wird nie mitgekocht, sondern den Saucen immer erst beim Anrichten beigelegt und genügt es, nur wenige Tropfen beizufügen, um die Sauce wohlschmeckend zu machen.

Während dem Braten auf dem Rost oder am Spieß kann der oben am Bratraum sich befindende Backofen (welcher mit der gleichen Flamme erwärmt wird) beliebig benützt werden. Es kann z. B. ein Teil des übrigen Essens darin gar gekocht werden, da bequem 2 kleinere Töpfe neben einander Raum finden, im Wassererschiff (große, ovale Kasserole, die in dieser Form hergestellt wird, um sie bequem in den Backofen zu stellen) Wasser erhitzt, oder auf beliebige Weise gebacken, und auf diese Art also die Hitze gehörig ausgenützt werden.\*)

## 2. Roastbeef auf dem Rost gebraten.

Roastbeef sollte, bei Vorhandensein eines Rostes, auf keine andere Weise gebraten werden, da dasselbe auf dem Rost gebraten unstreitig am saftigsten, zartesten und ausgiebigsten ist.

1 Kilogr. schönes, gut gelagertes Vierstück, ohne Knochen gewogen, für 5 bis 6 Personen. —  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Rosten wird das Fleisch auf allen Seiten mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben und das Fleisch hierbei mit der flachen Hand leicht geklopft, damit das Salz recht in dasselbe eindringen könne. Dann wird der Bratraum während 15 Minuten mit voller Flamme erhitzt, in dem gleich anfangs eine Kelle reines Wasser (etwa  $2\frac{1}{2}$  Deciliter) in die Bratpfanne gegossen, der Rost mit Speck eingefettet in die Bratpfanne gestellt, dieselbe, je nach der Dicke des Stückes, etwa auf die viert- oder fünftobersten Rinnen geschoben\*) und der Blechchieber vor den Bratraum geschoben wird. Dann werden 50 bis 80 Gramm süße Butter in einem kleinen Pfännchen auf dem Herd flüssig gemacht, das Fleisch mit einer der frischen Schnittflächen nach oben auf den heißen Rost gelegt, mit Hilfe eines kleinen Pinsels mit der zer-

\*) Bei allen Spieß- und Rostbraten wird die Bratpfanne mit dem Rost so eingeschoben, daß das Fleisch  $2\frac{1}{2}$  bis 3 cm von den Flammen entfernt ist.