

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

2. Roastbeef und gewöhnliche Rindsbraten auf dem Rost

urn:nbn:de:bsz:31-56227

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 Blechschieber 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.

lassenen Butter bestreichen, die Flamme, 3 cm vom Fleisch entfernt, ganz offen gelassen, das Fleisch etwa alle 5 Minuten mit der Butter bepinselt, ohne es zu begießen, bis es leicht angebräunt ist, wobei der Blechhieher jedesmal wieder rasch eingeschoben wird und die Flamme einen Augenblick verkleinert werden müßte, wenn nur noch wenig fehlen sollte. Sobald sich das Fleisch zusammengezogen hat, wodurch es dicker wird, muß die Bratpfanne um eine Rinne tiefer eingeschoben werden. Nun wird die zweite Schnittfläche nach der vollen Flamme gekehrt, gleich verfahren, wie bei der 1. Schnittfläche, hernach die untere Seite und erst zuletzt die Hautseite, da hier die Hitze am wenigsten eindringen kann. Die Hautseite wird, wie die 3 übrigen, fleißig mit Butter bestreichen und das Roastbeef, je nach Liebhaberei, in 35 bis 38 Minuten bei vollen Flammen geröstet, auf eine heiße Platte angerichtet, der Fond in der Bratpfanne losgekratzt, die Sauce, wenn nötig, auf einem Herdbrenner rasch aufgekocht und über den Braten gegossen, ohne sie vorerst zu entfetten. Beim Tranchieren wird so viel köstlicher Saft aus dem Roastbeef fließen, der sich alsdann mit dieser Sauce verbinden kann, so daß es absolut unnötig wäre, eine besondere Sauce zu bereiten.

Gewöhnliche Rindsbraten. z. B. von Huf, werden auf diese Weise ebenfalls sehr schmackhaft, nur müssen sie vorher mit kleinen Speckstreifen durchzogen werden, wobei auf allen Seiten mit einem spitzen Messerchen kleine, senkrechte Einschnitte gemacht, die Spickstreifen hineingeschoben und die entstandene Oeffnung wieder zusammengedrückt wird. 1 Kilogr. gebraucht ebenfalls, je nach Liebhaberei, 35 bis 38 Minuten.

3. Schweinebraten auf dem Rost.

Zu Schweinebraten auf dem Rost eignet sich am besten schönes, weißes Ripp- oder Kotelettenstück, weil zart und etwas fett, und läßt sich hieraus eine vortreffliche Platte herstellen. Das Fleisch wird $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Rösten auf allen Seiten mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben und mit der flachen