

# **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**

3. Schweinebraten auf dem Rost

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

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

Hand leicht geklopft, damit das Salz gut in das Fleisch eindringen könne. Nun werden 2½ Deciliter Fleischbrühe, oder in Ermanglung Wasser in die Bratpfanne gegossen (in welchem Fall der Sauce dann beim Anrichten mit etwas Maggi-Würze nachgeholfen wird), der Rost eingefettet darauf gestellt, die Bratpfanne in die gewünschte Höhe,\* etwa die 4. oder 5. obersten Rinnen, eingeschoben, der Bratraum während ¼ Stunde mit voller Flamme erwärmt, das Fleisch mit einer der frischen Schnittflächen auf den heißen Rost gelegt, mit voller Flamme hübsch hellbraun geröstet, was 12 bis 15 Minuten erfordert wird (wobei jedoch zu bemerken ist, daß die Flamme auf jeder Seite des Fleisches verkleinert würde, falls sich das Fleisch zu früh bräunen sollte), die 2. Schnittfläche nach oben gelegt, wieder hellbraun geröstet, dann die untere Seite den vollen Flammen ausgesetzt, indem an der niederen Stelle des Fleisches ein Kochlöffelchen unterlegt wird, damit dieser dünnere Teil den Flammen ebenfalls nahe genug komme, um schön gebräunt zu werden, und erst hernach die Fettseite. Wenn diese ebenfalls leicht angebräunt ist, wird zuletzt die Bratpfanne noch ganz tief eingeschoben, das Fleisch senkrecht aufgestellt, indem die Rippen zwischen die Stäbchen des Rostes eingeklemmt und das Fleisch vor dem Herunterfallen geschützt, indem ein Kochlöffel hinten an das Fleisch auf den Rost gelegt wird, um ihm einen Halt zu geben. Nun wird auch jetzt die ganze Flamme spielen gelassen und das Fleisch auf diese Weise im Ganzen 1 bis 1¼ Stunde durchgebraten. Die Sauce wird, wenn nötig, etwas entfettet, aufgekocht und neben den Braten geschüttet, welcher auf eine heiße Platte angerichtet wird.

#### 4. Kalbsbraten auf dem Rost.

Zu Rost- und Spießbraten eignen sich, außer dem Filet, die fetteren Stücke des Kalbes, wie: Nierstück, mit und ohne Niere, Kalbsbrust und Oberstück.

1 Kilogr. Kalbsbrust wird ½ Stunde vor dem Rosten

\*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.