

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

6. Beefsteaks, Entrecôtes, Château-Briand auf dem Rost

urn:nbn:de:bsz:31-56227

so müßten die Flammen bedeutend verkleinert und die Bratpfanne um 1 bis 2 Stagen weiter hinunter geschoben werden), vermittelt eines Schaufelchens (keine Gabel) umgewendet, wieder bestrichen und im übrigen gleich verfahren. Es wird im ganzen etwa 1 Stunde gebraucht und ist Folgendes noch zu beachten: Der dünne Teil des Lämmelchens wird mit einem kleinen hölzernen Kochlöffel unterlegt, damit er den Flammen ebenfalls nahe genug komme, um hübsch braun zu werden. Ist dann dieses dünnere Ende auf der 2. Seite schön hellbraun gebraten, so wird die Hälfte der Flammen, welche über diesem feinsten Stück des Lämmelchens sind, abgelöscht, damit es nicht etwa austrockne, und das dickere Ende noch fertig geröstet. Hernach wird das Fleisch, die gespickte Seite nach oben auf eine heiße Platte angerichtet, die Sauce, wenn nötig, auf einem Herdbrenner noch aufgekocht und über den Braten geschüttet (siehe Roastbeef anrichten und Sauce Nr. 2).

Schweinsfilet wird gleich bereitet wie Kalbsfilet, nur daß daselbe nicht gespickt, jedoch auch reichlich mit süßer Butter bestrichen wird. Schweinsfilets sind etwas kleiner als Kalbsfilets und wiegen gewöhnlich 500 bis 750 Gr., brauchen, je nach ihrer Größe, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden Bratzeit und sind ebenfalls auf dem Roß gebraten, ein vorzügliches Gericht.

Ochsenfilet wird gleich bereitet wie Kalbsfilet, nur daß der Roß etwa auf die 3. obersten Rinnen*) geschoben, zur Sauce nur Wasser ohne jeden weiteren Zusatz verwendet und das Ochsenfilet nur kürzere Zeit geröstet wird. Ein Stück von 750 Gr., ohne Knochen gewogen (für 4 bis 6 Personen reichend), braucht z. B. je nach Liebhaberei im ganzen, bei vollen Flammen geröstet, nur 28 bis 35 Minuten Zeit.

6. Beefsteaks auf dem Roß.

Beefsteaks, auf dem Roß gebraten, schmecken ganz vorzüglich, jedoch ist auch hier, wie bei Beefsteaks in der Pfanne,

*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.

gut abgelagertes Filet, oder schon durchzogenes Rierstück unbedingt nötig.

Saftige Beefsteaks sollten 2 Finger breit, 3 cm. dick geschnitten sein. Sie werden $\frac{1}{2}$ Stunde vor Gebrauch mit sehr feinem Salz und Pfeffer bestreut und wieder aufeinander gelegt, damit kein Saft ausfließe. — 15 Minuten vor dem Rösten wird die Flamme ganz angezündet, der Rost mit Speck eingefettet, wieder auf die Bratpfanne gestellt, 3 bis 4 Löffel heißes Wasser oder noch besser Fleischbrühe in die Pfanne gegeben, diese auf die obersten Rinnen*) geschoben und der Bratraum mit dem Blechschieber geschlossen.

Nun werden die Beefsteaks, ohne jegliche Fettbeigabe auf den heißen Rost gelegt, der Blechschieber vor den Bratraum geschoben (damit möglichst viel Hitze beisammen bleibe) und die Beefsteaks, je nach Liebhaberei, während 4 bis 8 Minuten bei voller Flamme geröstet, wobei sie nach der halben Zeit mittelst dem Schäufelchen (nicht mit der Gabel) umgewendet werden. Dann werden sie auf eine heiße Platte angerichtet, mit einer Scheibe Kräuterbutter Nr. 14, oder in Ermanglung nur süßer Butter, in der Größe eines Fünfrankenstücks belegt, die kleine Sauce in der Bratpfanne auf einem Herdbrenner noch rasch aufgekocht, neben die Beefsteaks gegossen und diese sofort serviert.

In 4 Min., je 2 Min. auf einer Seite, sind die Beefsteaks noch sehr rot,
englisch,

In 6 Min., je 3 Min. auf einer Seite, sind die Beefsteaks noch ziemlich rot,
halbenglisch.

In 8 Min., je 4 Min. auf einer Seite sind die Beefsteaks durchgebraten.

Entrecôtes Château-Briand sollen zugeschnitten ungefähr 500 Gr. wiegen, sind sehr schmackhaft und saftig auf dem Rost bereitet. Die Bratpfanne wird in diesem Fall auf die 2. obersten Rinnen*) geschoben, das Fleisch, je nach Liebhaberei, während 16 bis 20 Minuten wie die Beefsteaks geröstet und ebenfalls mit Kräuterbutter serviert. (Für 2 bis 3 Personen).

*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.