

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

7. Koteletten (Kalbs-, Schweins-, Schafskoteletten) auf dem Rost

urn:nbn:de:bsz:31-56227

7. Koteletten auf dem Rost.

Schönweiße, zarte Koteletten und Wienerschnitzel eignen sich auch sehr gut zum Rostbraten.

Die Koteletten und Wienerschnitzel werden hübsch zugerichtet, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Rosten mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und auf einander gelegt, damit kein Saft ausfließe. Dann wird der Bratraum, wie bei den Beefsteaks Nr. 6 angegeben, während 15 Minuten mit voller Flamme erhitzt, die Koteletten oder Wienerschnitzel in verklopftem Ei und hernach in feinem Paniermehl umgewendet, mittelst eines Pinsels mit erwärmter süßer Butter auf beiden Seiten reichlich bestrichen und auf den heißen Rost gelegt. Nun wird die Bratpfanne, je nach der Stärke der Stücke, nur auf die 3. oder 4. obersten Rinnen geschoben, damit die Brosamen nicht anbrennen, die Flamme auf die Hälfte geschraubt und die Koteletten oder Wienerschnitzel während 12 bis 14 Minuten, je 6 auf einer Seite, hübsch hellbraun geröstet, auf eine warme Platte angerichtet, mit einer Scheibe Kräuterbutter Nr. 14 belegt, welche die beste Sauce bildet, und möglichst rasch serviert. Während der letzten Minute kann die Flamme noch ganz geöffnet werden, damit sie schön braun werden.

Schweinskoteletten können auf die gleiche Weise bereitet werden und erfordern die gleiche Bratzeit. Mit Vorliebe werden sie jedoch, da sie von Natur aus schon fett sind, nur gesalzen und gepfeffert, ohne jegliche Fettbeigabe auf den heißen Rost gelegt, welcher in diesem Fall dann aber auf die 1. oder 2. obersten Rinnen*) zu stehen kommt, während 12 Minuten, je 6 Minuten auf einer Seite mit halber Flamme geröstet und, ebenfalls mit Kräuterbutter Nr. 14 belegt, serviert.

Lammkoteletten eignen sich ganz besonders gut zum Rosten. Sie werden gleich zubereitet wie Beefsteaks Nr. 6, erfordern, je nach Liebhaberei, 6 bis 8 Minuten Zeit zum Braten auf dem Rost und werden mit Kräuterbutter Nr. 14 belegt, serviert.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.