

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

11. Hammelskeule und Schinken am Spieß

urn:nbn:de:bsz:31-56227

geschmolzen werden, das Poulet öfters gedreht bis es auf allen Seiten schön goldgelb glänzend gebraten ist, was etwa 35 Minuten Zeit erfordert. Es wird auf eine heiße Platte angerichtet und der Sauce beim Anrichten nach Belieben noch einige Tropfen Maggi-Würze beigelegt, nachdem die Sauce ein wenig entfettet wurde. Wird das Geflügel gefüllt, so muß etwas mehr Zeit gerechnet werden. (Siehe Tauben Nr. 9.)

In gleicher Weise werden Enten, Gänse u. s. w. gebraten.

11. Hammelskeule und Schinken am Spieß.

Bei größeren Braten, wie Hammelskeule, Schinken u. s. w. ist das Braten am Spieß am meisten zu empfehlen, da die Hitze, durch das regelmäßige Drehen, am gleichmäßigsten in solche größere Stücke hineindringen und das Fleisch gar machen kann. Eine gut abgelagerte Hammelskeule wird sehr schmackhaft, wenn sie sorgfältig ansgebeint, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Braten in- und auswendig gut mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben, nach Belieben mit einigen Knoblauchscheiben bespickt, hübsch gerollt und gebunden, so daß das Fleisch überall von der Haut umgeben ist und der Stutzen wieder seine frühere Form hat. Dann wird der Bratraum während $\frac{1}{4}$ Stunde mit voller Flamme erwärmt, indem die Bratpfanne in die richtige Höhe*) eingeschoben, $2\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser und die Knochen zum Auskochen (für die Sauce) in die Bratpfanne gegeben werden. Nun wird die Keule, der Länge nach mit dem Spieß durchstochen, der kleine Querspieß von oben durch das dickere Ende der Keule in die 3. Öffnung des Spießes gesteckt, der Querspieß mit einer kleinen Schnur an den Spieß und der dünnere Teil der Keule, wenn nötig, ebenfalls mit einer kleinen Schnur an den Spieß befestigt, so daß sich die Keule beim Drehen nicht hin- und herbewegen kann. Nun wird in einem kleinen Pfännchen auf einem Herdbrenner etwas eingekochte Butter heißgemacht, der Spieß über die Bratpfanne gelegt, der obere Teil

*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.

des Fleisches mittelst eines Pinsels mit der heißen Butter bestrichen und das Fleisch der Einwirkung der vollen Flammen ausgesetzt, nach 5 bis 7 Minuten der Spieß gedreht, die Oberseite des Fleisches wieder mit Butter bestrichen und so fortgefahren bis das Fleisch fertig gebraten ist. Eine Hammelskeule von 2 $\frac{1}{2}$ Kilogr. braucht bei vollen Flammen, je nach Liebhaberei, 1 bis 1 $\frac{1}{4}$ Stunde, wenn sie regelmäßig gedreht wird, wozu die Bratenschüssel von Zeit zu Zeit höher oder tiefer gestellt wird, da die Hammelskeule nicht überall gleich hoch ist. Die Sauce wird auf folgende Weise bereitet: aus der Bratenschüssel wird etwas Fett abgeschöpft, ein Kochlöffelchen Mehl samt einer kleinen Prise Zucker darin hübsch braun geröstet, mit einigen Löffeln Wein abgelöscht, alles mit der Sauce in der Bratenschüssel aufgekocht und angerichtet. Beim Tranchieren wird der herausfließende Saft noch unter die Sauce gemengt, was sie sehr kräftig macht. — Feiner wird die Hammelskeule, wenn die äußere Haut entfernt und die Keule ringsum gespickt wird, wozu mit einem spitzen Messerchen kleine Einschnitte in das Fleisch gemacht und die Speckstreifen hineingeschoben werden.

Gebratener frischer Schinken oder Schweinskeule braucht verhältnismäßig etwas mehr Zeit, da Schweinefleisch durchgebraten sein muß. Auch soll die Schweinskeule ebenfalls gut abgelagert sein und gebrauchen 1 $\frac{3}{4}$ Kilogr., z. B. je nach der Dicke, 1 $\frac{1}{4}$ bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunden. Wenn das Fleisch sehr fett sein sollte, so ist es nicht nötig, dasselbe mit Butter zu bestreichen (hier würde süße Butter angewendet, siehe Roastbeef Nr. 2).

Um eine kräftige Sauce zu erhalten, wird entweder gleich anfangs Fleischbrühe in die Bratenschüssel gegossen oder beim Anrichten etwas Maggi-Würze zugefügt.

Hammelskeule und Schinken können auch auf dem Rost gebraten werden. —

12. Kalbsnierenbraten am Spieß.

Kalbsnierenstück samt Niere ergiebt auf dem Rost oder noch bequemer am Spieß einen vorzüglichen Braten. Ungefähr 1 $\frac{1}{2}$