

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

12. Kalbsnierenbraten am Spieß

urn:nbn:de:bsz:31-56227

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 $\frac{1}{2}$

Kilogr. Nierstück mit Niere und Knochen gewogen werden auf folgende Weise gebraten: Das Fleisch wird sorgfältig ausgebeint, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Braten in- und auswendig mit feinem Salz und Pfeffer gut eingerieben, die Niere samt Fett in die Mitte gelegt, das Fleisch darum gerollt und gebunden. Nun wird die Bratpfanne in die gewünschte*) Höhe eingeschoben, 2 Deciliter Fleischbrühe, oder in Ermanglung Wasser, in welchem Fall beim Anrichten der Sauce dann mit etwas Maggi-Würze nachgeholfen wird, in die Bratpfanne gegossen, der Bratraum während $\frac{1}{4}$ Stunde mit voller Flamme erwärmt, das Fleisch der Länge nach an den Spieß gesteckt und mittelst Querspieß samt Schnur befestigt (vergl. Hammelskeule Nr. 11). Nun werden in einem kleinen Pfännchen 80 Gr. süße Butter ganz leicht zerlassen, das am Spieß befestigte Fleisch über die Bratpfanne gelegt, oben reichlich mit der zerlassenen Butter bepinselt, die vollen Flammen*) darauf spielen gelassen, nach 5 Minuten den Spieß um eine Oeffnung gewendet, oben wieder reichlich mit Butter bestrichen und so während einer Stunde fortgefahren. Sollte sich der Braten jedoch vor der vorgeschriebenen Zeit anfangen zu bräunen, so werden die Flammen stark verkleinert und, wenn nötig, die Bratpfanne um 1—2 Rinnen tiefer hinuntergeschoben. — Nach 1 Stunde wird der Braten schön goldgelb glänzend, sehr saftig und die Niere gar sein. Das Fleisch wird nun auf eine heiße Platte angerichtet, der Bindfaden entfernt, die Sauce etwas entfettet (in diesem Falle kann eine starke $\frac{1}{2}$ Tasse voll sehr gutes Fett abgeschöpft werden), wenn nötig noch rasch aufgekocht und neben den Braten geschüttet.

In gleicher Weise wird auch gefülltes und gerolltes Nierstück behandelt; nur daß es, der etwas feuchten Fülle wegen, 10 Minuten mehr Zeit erfordert.

13. Fische auf dem Rost.

Fische, wenn richtig behandelt, eignen sich ganz besonders gut zum Rostbraten. Sie werden im Allgemeinen gleich behan-

*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.