

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

14. Kräuterbutter

urn:nbn:de:bsz:31-56227

hingegen eignet sich, seiner Trockenheit wegen weniger zu Röstenbraten. —

Ist man Liebhaber von gutem Olivenöl, so werden die Fische auf folgende Art behandelt: Nachdem die Fische vorbereitet und gesalzen, wie oben angegeben, so werden einige Löffel Olivenöl auf eine ovale Fleischplatte geschüttet und die Fische hierin während 1 bis 2 Stunden, je nach ihrer Größe, mariniert, d. h. in dieses Olivenöl gelegt und von Zeit zu Zeit umgewendet, so daß das Fleisch ganz damit getränkt ist, was den Fisch beim Rösten sehr zart und eine weitere Fettbeigabe beim Braten unnötig macht.

14. Kräuterbutter.

60 Gr. süße Butter, der Saft einer halben Citrone, 2 bis 3 Löffel voll gehackte Petersilie, Pfeffer und feines Salz werden mittelst eines starken Löffels untereinander gemengt, geknetet und sofort zu Beefsteaks zu Koteletten, Wiener Schnitzeln u. s. w. verwendet.

Die Kräuterbutter läßt sich aber auch an kühlem Ort 3 bis 4 Tage aufbewahren.

15. Passendstes Kochgeschirr und sparsamste Feuerung.

Die Kochtöpfe sollen möglichst breit und weniger hoch sein, da die Hitze auf diese Art am besten ausgenützt wird und empfehlen sich als geeignete Kochgeschirre solide Emailtöpfe, zum Wasser erhitzen und Suppenkochen verzinnnte Blechhafen, Messingpfannen und leichtere, verzinnnte Kupfergeschirre. Schwere eiserne und irdene Hafen sollten nur ausnahmsweise, erstere bei gewissen Fleischarten und letztere ebenfalls beim Sauerkrautkochen u. dgl. ihre Verwendung finden, da sie selbst viel zu viel Hitze gebrauchen, um erwärmt zu werden. Eine gute Ausnahme hievon bilden jedoch die rühmlichst bewährten **Vietigheimer Dampfkochtöpfe von Ch. Umbach**, die dank ihres guten hermetischen Verschlusses sehr viel Hitze zusammen halten, bei vielen Speisen,