

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

17. Rindfleisch im Saft

urn:nbn:de:bsz:31-56227

bracht und hernach während etwa 2 Stunden auf schwachem Feuer, kleinste Flämmchen, (so daß die Brühe kaum merklich siedet) gekocht, durchpassiert und verwendet.

Auf diese Weise erhält man eine gute Suppe und ein schmackhaftes Stück Fleisch.

Beim Fleischsieden leistet der Bietigheimer Dampfkochtopf von **Ch. Umbach** vorzügliche Dienste, da derselbe, dank seines hermetischen Verschlusses, möglichst viel Dampf zusammenhält, welcher das Fleisch weicher macht, Kraftteilchen, die sich mit dem Dampf verflüchtigen würden, erhält und möglichst wenig Gas gebraucht.

In gleicher Weise werden die Schleimsuppen behandelt, nur ist es bei diesen nötig ein Schutzblechlein unter den Topf zu stellen, wenn die Suppe ins Sieden gekommen ist.

17. Rindfleisch im Saft. (Dämpfen).

Für 6 Personen wird 1 bis $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Hufst oder auch Mittelbäckli sorgfältig geklopft, in fingerdicke, etwa halbhandgroße Tranchen geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In einem passenden, möglichst engen Kochtopf wird ein Stück frische Butter leicht zerlassen, eine Lage Fleisch hineingelegt, ein Stücklein Butter darüber zerbröckelt, so fortgefahren, bis alles Fleisch und etwa 30 bis 50 Gr. süße Butter eingefüllt, der Kochtopf gut zugedeckt und das Fleisch auf schwachem Feuer, kleinste Flämmchen oder noch besser ebenfalls zugedeckt im heißen Backofen*) während $2\frac{1}{2}$ Stunden weichgedämpft. Es sollte keine Flüssigkeit nachgegossen werden müssen.

Wird das Fleisch im Backofen gedämpft, so wird der Rost auf die untersten Rinnen geschoben, der Ofen erst während $\frac{1}{4}$ Stunde mit voller Flamme erwärmt, die Flamme auf $\frac{1}{4}$ gedreht und das Fleisch hineingestellt. Es sollten dann mindestens 2 Kochgeschirre im Backofen Raum finden, z. B. nebst

*) Siehe Nr. 22, Schweinebraten im Ofen.

dem Fleischtopf eine kleine Bratpfanne mit zu röstenden Kartoffeln, ein Topf mit Suppe u. s. w.

In gleicher Weise werden alle zu dämpfenden Fleischgerichte wie: Fleischtranchen, braisiertes Ochsenfleisch, eingekochtes Kalbfleisch u. s. w. behandelt.

18. Sautierte Kalbsleber. (Schnellküche).

Für 6 Personen löse man von $\frac{3}{4}$ Kilogr. Kalbsleber die Haut ab, schneide die Leber in Stücke und diese wieder in papierdünne Blättchen. In einer flachen Pfanne lasse man 40 bis 60 Gr. süße Butter zergehen, eingekochte oder Fett rauchheiß werden, (öffne die große Flamme ganz), verrühre darin eine halbe fein zerschnittene Zwiebel, thue die gepfefferte Leber dazu, stäube ein Kochlöffelchen Mehl darüber, rühre alles schnell unter einander, schütte, sobald die Leber nicht mehr sehr rot ist, ein Deziliter Wein, nebst 1 Eßlöffel voll Essig und Salz dazu, richte die Leber an sobald alles gut vermengt ist und serviere sie sofort. Die Zubereitung erfordert höchstens 3 bis 4 Minuten, deshalb muß vorher alles in Bereitschaft stehen.

In gleicher Weise werden sautierte Ochsenleber, Kalbs- und Hammelsnieren sowie geröstetes Kalbsherz behandelt.

19. Beefsteaks in der Pfanne gebraten. (Schnellküche).

Für 6 Personen 1 Kilogr. gutgelagertes Filet, ausgebeintes Rierstück oder Schnäbelriemen. Das abgehäutete Fleisch schneide man in $1\frac{1}{2}$ bis 2 fingersdicke Tranchen, klopfe sie ganz wenig, stoße sie wieder zusammen, salze und pfeffere sie, mache in einer flachen Pfanne reichlich eingekochte Butter oder Fett auf starkem Feuer, (bereits ganz geöffnete große Flamme), rauchheiß, lege die Beefsteaks nebeneinander hinein, brate sie während 4 bis 5 Minuten auf diesem starken Feuer, unter einmaligem Wenden mit dem Schöpfelchen, hübsch braun, richte sie auf eine warme Platte an, belege jedes Beefsteak mit einer Scheibe Kräuterbutter Nr. 14 und serviere sie sogleich.