

# **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**

10. Hahn (Poulet de Bresse) auf dem Rost

**urn:nbn:de:bsz:31-56227**

jeweiligem Wenden, während 35 Minuten weichgebraten und auf eine warme Platte angerichtet. Dem Fonds in der Bratpfanne wird, wenn nötig, noch etwas Wasser beigelegt, alles noch kurz aufgekocht, die Sauce etwas entfettet und neben die Tauben geschüttet. — Werden letztere gefüllt, so gebrauchen sie 10 Minuten mehr Zeit um gar zu werden. —

Als Krankenpeise verwendet, dürfen die Tauben nur mit süßer Butter überpinselt werden, was während dem Braten öfters wiederholt wird.

Ältere Tauben müssen, ebenfalls mit Speck überbunden, zugedeckt auf dem Herd, bei ganz kleiner Flamme, oder ebenfalls zugedeckt im heißen Backofen (siehe Nr. 22 Schweinebraten im Ofen) während 2 bis 2½ Stunden gebraten werden, um weich zu sein. In der letzten ¼ Stunde können sie im Ofen noch abgedeckt werden, um etwas Farbe anzunehmen.

#### 10. Gahn (Poulet de Bresse) auf dem Roßt.

Geflügel wird ebenfalls unstreitig am delikatesten auf dem Roßt oder am Spieß geröstet. — Ein 1 Kilogr. schweres Poulet wird auf folgende Weise behandelt: Nachdem dasselbe wie gewohnt vorbereitet und dressiert ist, wird das Poulet am Rücken und an der Brust mit 50 Gr. in Scheiben geschnittenem Speck mit Hilfe von Bindfaden überbunden, da Geflügel, wie bei den Tauben erwähnt, auf diese Art am saftigsten wird. Nun werden in die Bratpfanne 2½ Deciliter Wasser gegossen, der gereinigte und in Stücke geschnittene Magen, der zerschnittene Hals und die ebenfalls zerschnittenen, äußern Teile der Flügel zum Auskochen (um die Sauce kräftiger zu machen) beigelegt, der Roßt eingefettet, die Bratpfanne etwa in die 4. obersten Rinnen geschoben\*) und der Bratraum während ¼ Stunde mit voller Flamme erwärmt. Hernach wird das Poulet auf den heißen Roßt gelegt, oben fleißig mit süßer Butter bepinselt, zu welchem Zweck 50 Gr. süße Butter in einem kleinen Pfännchen leicht

\*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.

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.