

# **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**

20. Kalbskoteletten in der Pfanne (Schnellküche)

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

Sollen die Beefsteaks ziemlich durchgebraten sein, so wird die Flamme nach 5 Minuten auf die Hälfte verkleinert und die Beefsteaks noch 2 bis 3 Minuten weiter gebraten. Doppelte Beefsteaks, sogenannte Entrecôtes, brauchen bei bereits geöffneter Flamme 8 bis 10 Minuten.

## 20. Kalbskoteletten in der Pfanne. (Schnellküche).

Nachdem die Kalbskoteletten hübsch zugerichtet sind, werden sie leicht geklopft, gesalzen und gepfeffert, in verklopftem Ei und nachher in feinem Paniermehl umgekehrt und wieder in hübsche Form gestoßen. Dann wird in einer Dmelettenpfanne reichlich eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, die Koteletten neben einander hineingelegt und bei mittlerem Feuer, große Flamme schwach zur Hälfte geöffnet, auf beiden Seiten hübsch hellbraun gebraten, was etwa 4 bis 5 Minuten Zeit erfordert. Dann werden die Koteletten bei schwächerer Hitze, kleine Flämmchen, noch fertig gebraten. Sie bedürfen, je nach der Stärke der Stücke, im Ganzen 7—12 Minuten und werden mit Bratenjus, der daneben gegossen, oder mit Kräuterbutter, wovon je eine Scheibe auf jede Kotelette gelegt wird, serviert.

In gleicher Weise werden Schweins- und Hammelskoteletten behandelt, letztere brauchen jedoch nur 3 bis 4 Minuten Bratzeit.

## 21. Dampfbraten.

Für 6 Personen wird 1 bis 1¼ Kilogr. Ochsenfleisch, z. B. Schnäbelriemen oder Huft gut geklopft, mit 30 Gr. Speckstreifen gespickt, indem mit einem spitzen Messer kleine, senkrechte Einschnitte in das Fleisch gemacht und die Streifen hineingeschoben werden. Nun wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit etwas Mehl bestäubt, in den Dampfkochtopf (bestes Fabrikat von Ch. Umbach in Vietigheim) samt Bratengarnitur und einer dunkeln Brotrinde in einen Löffel heißes Fett oder eingekochte Butter gegeben, bei ziem-