

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

21. Dampfbraten

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-

lich starkem Feuer, große Flamme stark zur Hälfte geöffnet, auf allen Seiten schön angebraten (was etwa 10 Minuten Zeit erfordert), $\frac{1}{2}$ Tasse heißes Wasser und ebensoviel Rotwein beigelegt, der Kochtopf zugeschraubt und das Fleisch in 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden auf kleinsten Flämmchen weichgedämpft. Es ist unnötig während dieser Zeit nach dem Fleisch zu sehen, nur muß beim Einfüllen darauf geachtet werden, daß die Bratengarnitur und hauptsächlich die Brotrinde auf die Seite und nicht unter das Fleisch zu liegen kommen, da sie sonst anbrennen könnten, was die sonst sehr kräftige Sauce und den vortrefflichen Braten verderben würden. — Wird das Fleisch in der ersten Weiche und inwendig noch ein wenig rot gewünscht, so genügen $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde.

22. Schweinebraten im Ofen.

Für 6 Personen 1 bis $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Schweinefleisch, z. B. Bug, Rippli oder Stözen. — Vor allem wird der Backofen während $\frac{1}{4}$ Stunde mit voller Flamme erwärmt, wobei der Rost auf die untersten Rinnen gestellt wird. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, in einer passenden Bratpfanne, auf einem Herdbrenner, ein Löffel Fett rauchheiß gemacht, das Fleisch, samt Bratengarnitur (ein gelbes Rübli, eine kleinere, nur von der äußern Schale befreite Zwiebel, 1 bis 2 Nelken, etwas Lorbeerblatt, sowie eine dunkle Brotrinde), hineingegeben und in den heißen Backofen auf den Rost gestellt. Nach 20 Minuten wird der Ofen schnell geöffnet, der Braten begossen und 2 Eßlöffel*) heißes Wasser daneben geschüttet, damit die Bratengarnitur nicht verbrenne. Nach weitem 10 Minuten wird der Braten wieder rasch begossen, wieder etwas heißes Wasser beigelegt und die Flamme auf $\frac{1}{3}$ verkleinert, da der Braten nun allseitig gebräunt sein wird. In dieser Weise wird das Fleisch, je nach der Dicke in $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden fertig gebraten, indem

*) Am zweckmäßigsten ist es, neben dem Braten in einem besondern kleinen Pfännchen etwas Wasser im Ofen zu haben, damit bei jedesmaligem Bedarf heißes Wasser zur Hand ist.