

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

22. Schweinebraten im Ofen

urn:nbn:de:bsz:31-56227

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.

daselbe etwa alle 10 Minuten begossen, einmal gewendet und, wenn nötig, etwas heißes Wasser beigefügt wird. Es wird dann auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce entfettet, wenn nötig noch etwas Wasser dazugegeben, dieselbe auf einem Herdbrenner nochmals aufgekocht und neben den Braten geschüttet oder extra dazu serviert. Aelteres, zäh aussehendes Fleisch wird, wenn es einmal gebräunt ist, zugedeckt fertig gebraten, da es auf diese Weise am weichsten wird. Es braucht dann etwas weniger oft begossen zu werden.

In gleicher Weise werden alle andern, im Ofen zu bereitenden Braten, wie Kalbs-, Schafs-, Rindsbraten u. s. w. gebraten. Bei letztern empfiehlt es sich dieselben jeweilen auf einfache Weise zu spicken, wie bei Dampfbraten Nr. 21 angegeben wurde, da Rindsbraten auf diese Weise viel saftiger und weicher werden. — Auch Geflügel, Wildpret u. s. w. werden in gleicher Weise behandelt. (Die Flamme groß lassen bis das Fleisch allseitig gebräunt ist und nachher auf $\frac{1}{3}$ drehen.)

23. Allgemeines über das Backen.

Die Junker & Ruh Gas-Backöfen, auch die kleinsten Defen, sind so vorzüglich konstruirt, daß alle Arten Gebäck tadellos darin gebacken werden können und bieten sie die große Annehmlichkeit, daß weder feuerfeste Steine noch Asbest nötig sind. Es wird darin eine große Oberhitze erzielt und müssen alle Backwerke prächtig geraten, wenn die jeweilen angegebenen Vorschriften genau beachtet werden. Diese Backregeln sind immer so angewandt, daß das Gebäck auf die vorteilhafteste Weise ausgeführt werden kann. — Während dem Backen wird der Haupthahn ganz geöffnet. — Das Anzünden des Backofens erfordert einige Aufmerksamkeit, indem man das brennende Zündholz schon in der Nähe der anzuzündenden Flamme bereit hält, sobald der Hahn geöffnet wird. —