

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

23. Allgemeines über das Backen

urn:nbn:de:bsz:31-56227

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. —