

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Das Arbeiten im Brat- und Backofen

urn:nbn:de:bsz:31-56556

Das Arbeiten im Brat- und Backofen

Braten mit einem Gewicht von über 750 g werden zweckmäßig im Bratofen zubereitet. In der gleichmäßigen Wärme schrumpfen sie nicht zusammen, sondern behalten ein gutes Aussehen. Kleine Stücke können im flachen, offenen Topf, der auf den Rost gestellt wird, gebraten werden. Größere werden in der bereits erwähnten Fett- oder Grillpfanne zubereitet.

Das Fleisch wird unter fließendem Wasser gewaschen, abgetrocknet und erst kurz vor dem Einschieben gewürzt. Geflügel wird innen gesalzen und kurz vor dem Herausnehmen mit kaltem Salzwasser bestrichen, damit die Haut knusprig wird. Nur hohe Braten werden gewendet. Das früher übliche Begießen ist überflüssig. Es würde nur die Garzeit verlängern und eine Abkühlung des Ofens herbeiführen.

Fettes Fleisch und Geflügel werden auf den Rost, der auf der Pfanne liegt, gegeben. Ein Bestreichen mit Fett ist nur bei Hähnchen nötig. Je nach Größe genügen als Wasserzugabe $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Mageres Fleisch sowie Hackbraten kommt direkt in die Pfanne, die nur mit Wasser ausgespült wird. Das Fleisch wird mit Fett bestrichen oder mit Speckstreifen belegt. Es kann auch etwas Fett unter den Braten gelegt werden. Saucenzutaten, wie Zwiebel, Tomaten, Wurzelwerk, werden bei Braten mit kurzer Bratdauer gleich in die Pfanne gegeben. Bei Braten mit langer Bratzeit erfolgt dies erst nach der halben Zeit.

Als Garzeit rechnet man ungefähr 10 Minuten je cm Fleischhöhe. Voraussetzung ist, daß das Fleisch abgehängt ist. Die Temperatureinstellung ist niedrig bei hohen Braten, damit sie langsam durchbraten und zum Schluß bräunen. Flache Braten mit kurzer Bratdauer vertragen mehr Hitze, jedoch höchstens 250°. Soll „englisch“ gebraten werden, so wählt man von Anfang an eine höhere Temperatur.

Bräunt der Saucenfond stark, so fügt man heißes Wasser oder saure Sahne zu. Die Sauce wird aus dem Fond in einem besonderen Topf auf der Flamme bereitet.



Fisch kann im Bratofen auf einer Porzellanplatte oder auf Jenaer Glas gedünstet werden. Die Temperatur soll höchstens 200° betragen. Man wählt also Stufe 2-3 oder $\frac{1}{3}$ große Flamme. Soll der Fisch „blau“ zubereitet werden, übergießt man ihn vorher mit heißem Essig. Ganze Fische sowie größere Portionen können in der Fett- oder Grillpfanne zubereitet werden. Eingesetzt wird auf der unteren Schiene.

Fischbraten verträgt stärkere Hitze, Stufe 4-5, oder $\frac{2}{3}$ große Flamme. Er wird mit Fett bestrichen oder gespickt und in der mittleren Schiene eingeschoben.

Aal in Rotwein $\frac{3}{4}$ Liter Rotwein kocht man mit mehreren Zwiebeln, Zitronenscheiben, Nelken, Pfeffer, Lorbeer, Salz und Zucker 1 Stunde gut aus, legt den enthäuteten (am Schwanz anfangen!), zerschnittenen, gesalzenen, abgewaschenen Aal hinein, dünstet ihn weich, verdickt die Soße mit Mehl und Eidotter und gibt sie durch ein Sieb auf den vorher angerichteten Fisch.

Forellen mit Weißwein gedämpft Ausgenommene, gewaschene, mit Salz bestreute Forellen dämpft man in einem gut durchgekochten Sud von einem Stück Butter, etwas Petersilie, Zwiebeln oder 1-2 Schalotten, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 2 Zitronenscheiben (Pfeffer nach Belieben), 1 Stück braungeröstetem Schwarzbrot 10 Minuten lang. Die verdickte, durchgeseigte Soße gießt man über die Fische.

Kabeljau in Kräuterbrühe In einem Teil Wasser, einem Teil Wein kocht man 2 gelbe Rüben, 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, 3 Tomaten, 100 g Speck, alles in Würfel geschnitten, zusammen mit einer Handvoll zerpfückter Petersilie und ebensoviel Selleriegrün, 2-3 Nelken und 3-4 Pfefferkörnern gehörig aus. Nach 1 Stunde legt man den gut vorbereiteten Kabeljau in beefsteakgroßen Stücken in die Brühe und läßt ihn darin ziehen. Zur Soße wird die Mehlschwitze mit der Kräuterbrühe aufgefüllt.

Schellfisch im eigenen Saft Der Fisch wird in Stücke geschnitten, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, mit Butterstückchen, gewiegter Petersilie, geschnittenen Zwiebeln, Zitronen- und Tomatenscheiben belegt und im eigenen Saft gedämpft. Um eine Soße zu bekommen, kann man etwas sauren Rahm oder Sauermilch mit Tomatenmark verrührt zugeben und einige Minuten mitdämpfen lassen.

Fischfrikassee Der vorbereitete Fisch wird in kräftigem Sud halb gegart und in Stücke geteilt. Aus Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, die mit dem Sud zu einer dicken Soße aufgefüllt und noch einmal durchgekocht wird. Kurz vor dem Anrichten legt man den Fisch hinein.



Aufläufe werden in der Form auf dem Rost eingeschoben. Bei rohen, kuchenähnlichen Zutaten wählt man die untere Schiene. Die Temperatur ist die gleiche wie bei Kuchen.

Vorgekochte Zutaten werden in der Mitte bei höherer Temperatur eingeschoben. Reste, die im NEFF-Kühlschrank vor Verderb bewahrt bleiben, eignen sich gut zu Aufläufen.

Mittagessen Ein **vollkommenes Mittagessen** läßt sich im Brat- und Backofen zubereiten. Kochgut wird zugedeckt tief eingesetzt. Backgut bleibt offen und kommt ebenfalls unten auf den Rost, während Braten in einer offenen Pfanne oder Topf darüber eingeschoben wird. Sehr geeignet ist Jenaer Glas, das gleich auf den Tisch gebracht werden kann. Man rechnet für vier Gerichte 55-65 Minuten auf Stufe 4.



Überkrusten fertiger Gerichte oder Schnitten erfolgt bei starker Hitze im vorgeheizten Ofen in der oberen Schiene. Es wird auf Stufe 8 oder voller Flamme vorgeheizt.

Überkrusten

Das Einkochen von Obst und Gemüse kann wie üblich im Einkochapparat vorgenommen werden. Man benutzt dazu den Starkbrenner. Einzelne Gläser können in einem Spezial-Einkocher sterilisiert werden. Ebenso können sie auf einem Sterilisieruntersatz direkt auf den Normalbrenner gesetzt werden. Man stellt dazu auf kleine Flamme. Jedes fehlerfreie Glas eignet sich, es muß gut abgetrocknet sein.

Sterilisieren

Sechs bis acht Gläser können, je nach Größe des Backofens, in der Fett- oder Grillpfanne eingekocht werden. Sie wird ohne Rost auf der untersten Schiene eingeschoben. In die Pfanne werden $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter Wasser gegeben.

Die Gläser werden wie üblich vorbereitet und nicht zu hoch eingefüllt. Deckel und Gummiring werden naß aufgelegt. Jedes Glas wird mit einer Klammer versehen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Der Thermostat wird auf Stufe 2 eingestellt. Bei Herden ohne Temperaturregler wählt man die Flamme $\frac{1}{3}$ groß. Nach ca. 50 Minuten steigen kleine Perlen in den Gläsern auf. Dann ist die richtige Sterilisiertemperatur erreicht. Man läßt noch 8 bis 10 Minuten weiter perlen und schließt den Gashahn. Die Gläser bleiben noch 20 Minuten im Ofen. Obst ist am besten geeignet, während Gemüse wegen der langen Zeit besser auf der Flamme eingekocht wird.

Niemals dürfen Blechbüchsen oder festzugeschraubte Gläser in den Backofen gestellt werden.