

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gas-Kochbuch

Neff GmbH <Bretten>

Bretten, [ca. 1955]

Braten

urn:nbn:de:bsz:31-56556

Braten

Rindsrouladen

- 4 Rouladen
- Senf, Salz Pfeffer
- 65 g Räucherspeck
- 1 Gewürzgurke
- 1 Zwiebel
- 50 g Fett zum Anbraten
- 1/8 Liter Wasser
- 1/8 Liter saure Sahne
- 1 Eßlöffel Mehl

Die Rouladen werden mit Senf bestrichen und mit wenig Salz und Pfeffer bestreut. Man belegt sie mit Zwiebel-, Speck- und Gurkenwürfel, rollt sie zusammen und hält sie mit einer Nadel oder mit Faden zusammen. Sie werden in Fett von beiden Seiten angebraten, heißes Wasser zugegossen und bei mittlerer Flamme 60–70 Minuten fertig geschmort. Die Sauce wird mit Mehl und saurer Sahne angedickt.

Rahmschnitzel

- 4 Kalbsschnitzel
- 50 g Speck oder Butter
- 1/8 Liter saure Sahne
- Salz, 1 Eßlöffel Mehl

Die Schnitzel werden leicht geklopft und gesalzen, in Mehl gewälzt und im heißen Fett von beiden Seiten angebraten. Dann übergießt man sie mit der sauren Sahne und läßt sie zugedeckt noch 10–15 Minuten schmoren. Die Sauce wird mit Mehl angedickt.

Schweinebraten auf dem Rost

- 1 kg Schweinebraten
- Salz, Zwiebel
- 1/8 Liter Wasser

Man legt den Braten auf den Rost und salzt nur die untere Seite. In die Pfanne gibt man 1/8 Liter Wasser und nach der halben Bratzeit die Zwiebel. Einsetzen: Mittelschiene

Braten: Thermostat Stufe 5
oder Flamme $\frac{2}{3}$ groß

Zeit: ca. 60 Minuten

Der Saucenfond wird mit heißem Wasser abgelöst, im Topf aufgekocht und angedickt.

Hackbraten in der Grill- oder Fettpfanne

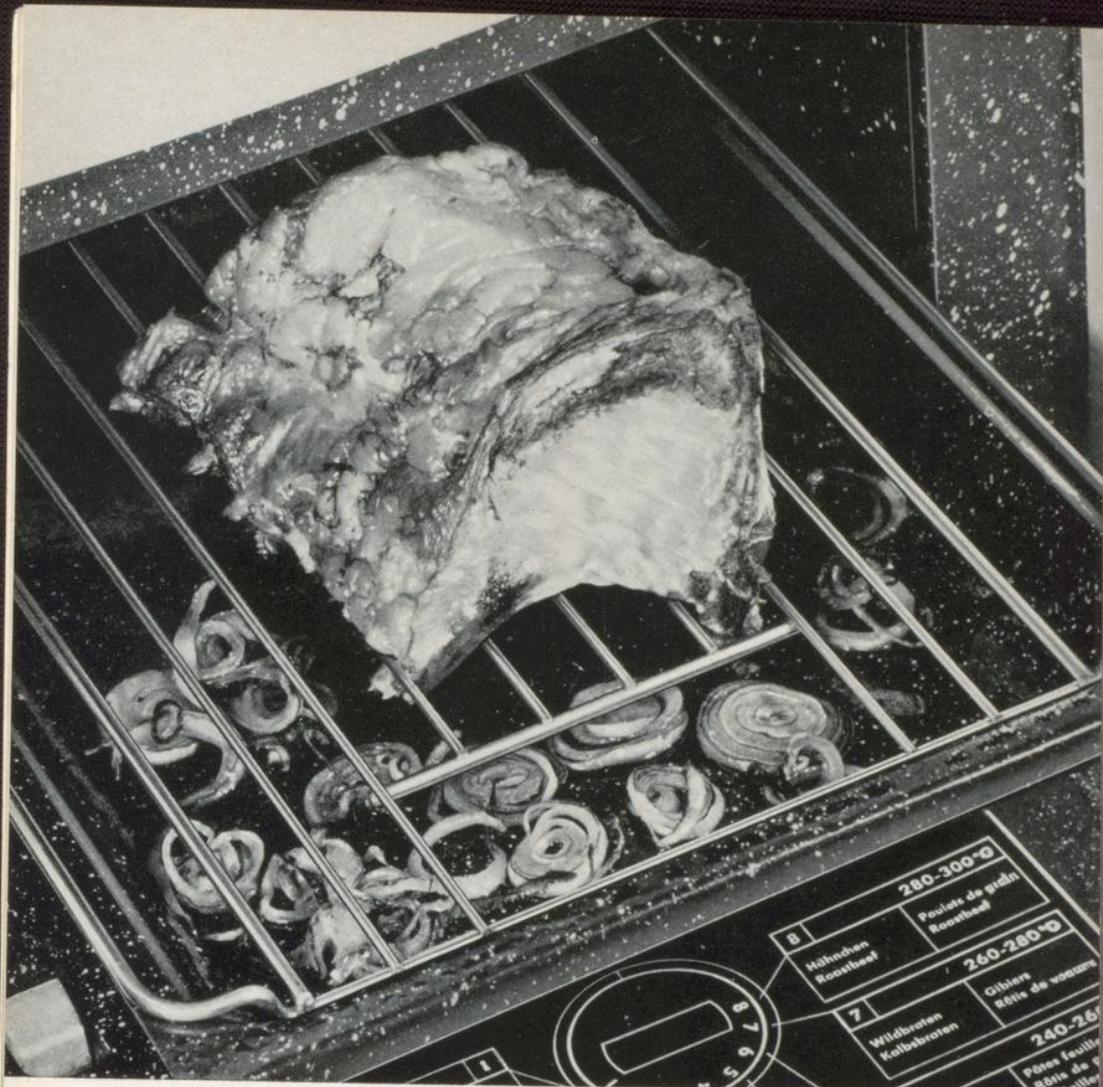
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 2 eingeweichte, ausgedrückte Brötchen
- 1–2 Eier
- 1 Zwiebel, feingeschnitten
- Salz, nach Belieben Pfeffer

Alle Zutaten werden gut verknetet und zu einem länglichen Brot geformt. Die Pfanne wird mit Speckstreifen ausgelegt, der Braten (ohne Rost) daraufgelegt. Er wird mit Senf bestrichen, mit Weckmehl bestreut und mit Speckstreifen belegt. Man kann rohe Kartoffeln in Vierteln, mit Fett bestrichen, darum legen und gleichzeitig braten.

Einsetzen: Mittelschiene

Braten: Thermostat Stufe 5
oder Flamme $\frac{2}{3}$ groß

Zeit: 50–60 Minuten



Gänsebraten

1 Gans
Salz, 2x1 Tasse Wasser
Beifuß, evtl. Äpfel od. Maronen
zum Füllen

Die vorbereitete Gans wird gesalzen, gefüllt und zugenäht. Dann legt man sie mit dem Rücken nach oben auf den Rost und schiebt die Grill- oder Fettpfanne, in die man 1 Tasse Wasser gibt, auf der unteren Schiene ein. Nach ca. 1 Stunde schöpft man Fett ab, wendet und gießt wieder 1 Tasse Wasser zu. So läßt man die Gans noch 1-1½ Stunden braten. Die Sauce wird vom Saucensatz bereitet.

Einsetzen: Untere Schiene

Braten: Thermostat Stufe 3
oder Flamme ⅓-½ groß

Zeit: 2-2½ Stunden

Ente

Zubereitung wie Gänsebraten.

Zeit: 1-1½ Stunden.

Gespickter Fischbraten

1 kg See- oder Flußfisch
50 g Speck, 25 g Butter
25 g geriebener Käse
Salz, Zitrone
⅛ Liter saure Sahne

Der Fisch wird gesäubert, gesäuert und gesalzen. In Abständen macht man Einschnitte auf dem Rücken, in die man Speckstreifen steckt. Dann begießt man den Fisch mit brauner Butter und bestreut mit geriebenem Käse. Man setzt den Fisch ohne Rost in die Grill- oder Fettpfanne oder auf eine Platte aus Jenaer Glas. Nach der halben Bratzeit begießt man mit saurer Sahne.

Einsetzen: Mittelschiene

Braten: Thermostat Stufe 5-6
oder Flamme ⅔ groß

Zeit: 35-45 Minuten

Aufläufe

Leberpastete

375 g Leber
375 g Schweinebauch unge-
räuht
2 Brötchen, 1 Zwiebel
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Majoran
2 Eier

Die Leber wird roh gewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Der Schweinebauch wird halbweich gekocht und fein gewiegt. Die eingeweichten und ausgedrückten Brötchen werden zugegeben, ebenso die in Fett gedünstete, in Würfel geschnittene Zwiebel. Alle Zutaten werden vermengt und abgeschmeckt. Man füllt die Masse in eine gefettete oder mit Speck ausgelegte Kastenform. Erkalte wird die Pastete gestürzt und in Scheiben geschnitten.

Einsetzen: Untere Schiene auf d. Rost

Backen: Thermostat Stufe 2
oder Flamme ⅓ groß

Zeit: 50-60 Minuten

Fischauflauf

750 g Fisch gedünstet
2-3 Brötchen
80 g Butter oder Margarine
80 g geriebener Käse
2 Eigelb, 2 Eischnee

Das Fett, ⅔ geriebener Käse und Eigelb werden schaumig gerührt. Die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und der zerkleinerte Fisch werden zugegeben, zuletzt wird der steife Eischnee untergezogen. Man füllt die Masse in eine gefettete Auflaufform, bestreut mit dem restlichen Käse und belegt mit Butterflöckchen. Geeignet für Fischreste!

Einsetzen: Mittelschiene auf dem Rost

Backen: Thermostat Stufe 3-4
oder Flamme ½ groß

Zeit: 50-60 Minuten