Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Braten

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Das brennende Streichholz an das Zündrohr des Zündwarts halten, bis die Zündflamme brennt. War die Gaszufuhr zum Herd durch den **Haupthahn** abgestellt, so dauert es bis zum Zünden etwas länger. Zündklappe schließen. Das Überzünden auf den Brenner erfolgt nach Brennen der Zündflamme selbsttätig.

Der Brat- und Backofen ist jetzt betriebsbereit.

Braten

Will man einen außergewöhnlich saftigen und schmackhaften Braten, so bereitet man ihn am besten auf der Bratpfanne. Schon beim Einkauf achte man darauf, daß das Fleisch gut abgehangen ist. Man wäscht es, trocknet es gut ab (Feuchtigkeit erschwert die Bräunung), befreit es von Sehnen und Knochen und kerbt die Fettschicht vorsichtig ein, damit es beim Braten gleichmäßig aufgehen kann. Man legt es auf den Rost und schiebt es mit der Bratpfanne, welche die Soßenzutaten (ausgelöste Knochen, Zwiebeln, Suppengrün) enthält, zur Mitte des Bratofens ein. Fettarmes Fleisch bepinselt man vorher mit Fett oder Öl. Man salze das Fleisch erst kurz vor dem Einschieben. Das Einstellen des Thermostaten geschieht nach den Angaben in der Tabelle. Ein Wenden des Fleisches ist nicht erforderlich, da die Bräunung gleichmäßig von oben und unten erfolgt. Nach etwa 25 Minuten Bratzeit gießt man heiße Brühe oder Wasser zu dem in die Bratpfanne abgetropften Fett. Die Garzeit richtet sich nach der Höhe des Fleisches: je 1 cm 10 Minuten Bratzeit. Nach Beendigung der Bratzeit kocht man den Soßengrund (Inhalt der Bratpfanne) noch einmal kurz auf, passiert durch, bindet ihn und schmeckt ab.

Geflügel wird wie Fleisch behandelt.

Backen

Brat- und Backofenbrenner nach Anweisung in Betrieb setzen.
Die in der Tabelle angegebenen Backzeiten verstehen sich ohne Vorheizen. Es kann jedoch durch die örtlich unterschiedlichen Gasverhältnisse eine Verringerung bzw. Verlängerung der angegebenen Backzeiten möglich sein.
Die Einstelltabelle (Seite 38 und 39) gibt Aufschluß über Einschiebeleiste und Backzeit für die verschiedenen Gebäckarten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg