

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Gasküche

Ehrensberger, E.

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Abteilung 5. Das Braten im Backofen

urn:nbn:de:bsz:31-56649

Drehen durchgebraten und ringsherum braun geworden sein. Begossen wird dieselbe gegen Ende der Bratzeit, um eine dunklere Sauce zu bekommen (siehe Allgemeines über das Braten).

Gefüllte Gans.

Dieselbe wird gebraten wie vorstehend, nur dürfte die Bratzeit entsprechend der Fülle eine um 10—20 Minuten längere sein.]

Enten.

Dieselben werden genau gebraten wie eine junge Gans, nur dürfte, wenn dieselben ganz mager sein sollten, etwas Speck aufgelegt werden, im andern Fall werden sie im eigenen Fett gebraten. Bratzeit je nach Größe 30—50 Minuten.

Hühner

werden mit dünnen Speckscheiben unwickelt, auf den heißen Rost gelegt, nach 10 Minuten gedreht und nach 20 Minuten etwas begossen, und kurz darauf angerichtet. In die Schüssel kommt nur sehr wenig Wasser.

Geflügel, wie Hähne, Pouarden, Enten, werden gern am Spieß gebraten (s. S. 28), da das Fleisch auf diese Weise durch Umdrehung des Spießes von allen Seiten schnell gleichmäßig braun wird.

Abteilung 5.

Das Braten im Backofen.

Allgemeines über das Braten im Backofen.

Wenn das Fleisch im Backofen gebraten werden soll, so behandelt man es genau wie bisher im Kohlenherd, nur nehme man eine kürzere Bratzeit an, weil der Backofen des Gasherdes viel heißer wird, als der des Kohlenherdes. Der Gasbackofen ist immer gleichmäßig heiß, so daß, wenn einmal ausprobiert, die Braten genau nach der Uhr fertiggestellt werden können, ohne fürchten zu müssen, daß sie anbrennen oder nicht gar sind. Nur die Größe des Fleisches ändert die Bratzeit. Da aber beim üblichen Braten in der Sauce das Fleisch seines köstlichen Saftes beraubt wird, ist es vorteilhaft, auch beim Braten im Backofen die Bratschüssel mit Rost zu verwenden.

Die Bratschüssel muß immer so hoch wie möglich eingeschoben werden, damit der Braten möglichst viel Ober- und weniger Unterhize