

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Der Spezialgrill

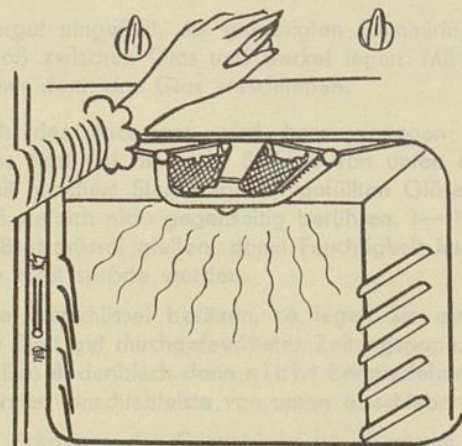
urn:nbn:de:bsz:31-56671

DER SPEZIALGRILL

Als wertvolle Ergänzung zum Brat- und Backofen werden einige Junker & Ruh-Modelle mit dem sogenannten „Spezialgrill“ ausgestattet. Die Bedienung ist spielend einfach, so daß er für Grillspezialitäten, wie Steaks, Ragoût fin, Käsetoast und Baumkuchen, gern Verwendung findet. Auch für die Diätküche ist dieser Spezialgrill besonders geeignet, weil kleine Fleischstücke ohne Fett gebraten und Extraportionen jederzeit ohne besonderen Aufwand rasch zubereitet werden können.

Die Bedienung des Spezialgrills:

Das Streichholz entzünden, sodann den Gashahn entschichern, das brennende Streichholz an den Brenner des Grills halten und den Spezialgrill mit der Vollbrandflamme anheizen.



Sobald die Glühplatten in Rotglut geraten, ist der Grill betriebsbereit, was in 3—5 Minuten der Fall ist. Bei der Benutzung des Grills ist darauf zu achten, daß die Tür des Grillraumes während des Grillens immer offen steht, damit ausreichend Frischluft an den Brenner gelangen kann. Da der Spezialgrill ja nur für sogenannte Minutengerichte verwendet wird, kommt man dieser Forderung von selbst nach. Die Grillpfanne dient zur Aufnahme der Speisen und kann so nahe wie möglich an die Glühplatten herangebracht werden.

Käsetoaste

schmecken sehr pikant und werden deshalb mit Vorliebe zum Tee oder auch zum Bier gereicht. Weißbrot wird in Scheiben geschnitten, von der harten Kruste befreit und zuerst nur auf der einen Seite getoastet. Die andere Seite bestreicht man dann kegelartig mit der Käsemasse und läßt sie ebenfalls goldbraun werden. Zubereitung der Käsemasse: 125 g Butter wird zu Sahne gerührt, 125 g geriebener Schweizerkäse daruntergemischt, mit Salz, Pfeffer, gewiegtem Schnittlauch und etwas Paprika abgeschmeckt.

Getoastetes Brot

reicht man stets sehr gern zum Frühstück. Weißes Kastenbrot wird in 2 cm dicke Scheiben geschnitten und von der Kruste befreit. Die Scheiben legt man dann auf den Rost der Grillpfanne und toastet sie unter dem rotglühenden Grill auf beiden Seiten. Achtgeben, die Bräunung tritt sehr schnell ein!

Ragoût fin.

Fleisch- oder Fischreste sind sehr gut auf diese Art zu verwerten. Muscheln werden mit Fett ausgepinselt, mit Semmelmehl bestreut und mit der vorgefertigten Farce gefüllt. Zum Schluß gibt man noch Semmelbrösel oder geriebenen Schweizer Käse und Butterflöckchen darüber. Die gefüllten Muscheln werden dunkelbraun gratiniert.

Steaks unter dem Grill zubereitet,

gelten als ganz besondere Spezialität. Kleine Fleischstücke, von Lenden-, Kalb- oder Schweinefleisch, selbstverständlich gut abgehangen — Sehnen etwas eingeschnitten —, werden auf dem Rost der Grillpfanne unter den rotglühenden Grill eingeschoben und auf beiden Seiten gebräunt, erst dann gewürzt. Ein Stück Butter, auf das heiße Fleisch gegeben, schmilzt rasch, macht das Stück besonders saftig und ergibt die Soße. Über das gegrillte Steak kann man dann noch gewiegten Schnittlauch oder Petersilie streuen, so daß es recht appetitanregend aussieht.

Würstchen,

auf dem Rost zubereitet, sind sicher überall bekannt. Um ein unliebsames Aufplatzen zu verhüten, werden die Würstchen vor dem Grillen kurze Zeit in heißes Wasser gelegt.

In der Diätküche findet der Grill sehr oft zum Überflammen von kleinen Aufläufen und zur fettfreien Zubereitung von Fleischstücken Verwendung.



DER SPEZIALGRILL

Manchmal hat man Lust auf etwas anderes als das gewöhnliche Grillfleisch. Dann ist der Spezialgrill die richtige Wahl. Er ist so konstruiert, dass er das Grillfleisch gleichmäßig durchbräunt und gleichzeitig den Saft im Fleisch hält. Das ist besonders wichtig bei magerem Fleisch, das sonst leicht austrocknet. Der Spezialgrill ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist sehr leicht zu bedienen. Er passt perfekt auf den Grill und ist eine echte Bereicherung für jeden Grillliebhaber.

Die Fleischstücke werden auf dem Spezialgrill in einem Abstand von 2 cm zueinander angeordnet. Das ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung von allen Seiten. Die Grillzeit beträgt ca. 15 Minuten pro Seite. Danach wird das Fleisch abgedeckt und für weitere 5 Minuten auf dem Spezialgrill gelassen. Danach kann das Fleisch abgenommen und serviert werden.

Der Spezialgrill ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist sehr leicht zu bedienen. Er passt perfekt auf den Grill und ist eine echte Bereicherung für jeden Grillliebhaber. Die Grillzeit beträgt ca. 15 Minuten pro Seite. Danach wird das Fleisch abgedeckt und für weitere 5 Minuten auf dem Spezialgrill gelassen. Danach kann das Fleisch abgenommen und serviert werden.

Der Spezialgrill ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist sehr leicht zu bedienen. Er passt perfekt auf den Grill und ist eine echte Bereicherung für jeden Grillliebhaber. Die Grillzeit beträgt ca. 15 Minuten pro Seite. Danach wird das Fleisch abgedeckt und für weitere 5 Minuten auf dem Spezialgrill gelassen. Danach kann das Fleisch abgenommen und serviert werden.

BLB Karlsruhe



51 79329 0 031

G 450 - 655 - 60

