

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochen, Braten, Backen auf dem Junker + Ruh-Elektro-Herd

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Tabelle: Angaben von Schaltstufen und deren Benützungzeiten

urn:nbn:de:bsz:31-56784

Angabe von Schaltstufen u. deren Benützungzeiten zur Zubereitung von Braten, Geflügel und Fisch im Junker & Ruh-Elektro-Herd.

Fleischart	Mengen- angabe	Zutaten	Vorbereitung
Schweinebraten	2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- und Zwiebelscheiben.	Sehnen entfernen, salzen und pfeffern. Braten auf den Grillrost legen. Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Kalbsbraten	2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- u. Zwiebelscheiben, Speckstreifen, saure Sahne.	Salzen, pfeffern, mit zerlassener Butter bepinseln und mit Speckstreifen belegen. Braten auf den Grillrost legen. Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Lendenbraten	2 1/2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- u. Zwiebelscheiben, Speckstreifen, saure Sahne.	Braten mit zerlassener Butter bepinseln mit Speckstreifen belegen und auf den Grillrost legen. Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Roastbeef	2 1/2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- und Zwiebelscheiben.	Fettseite einschneiden und den Braten auf den Grillrost legen, Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Geflügel (Hähne, Poularden)	3 Pfd.	Ol, Butter	Geflügel innen salzen, zunähen, mit Ol bepinseln und auf den Grillrost legen. Grillpfanne mit Wasser ausspülen.
Fisch (Kabeljau, Schellfisch, Zander usw.)	3 Pfd.	Zitrone	Fisch auf der Porzellan-Platte auf das Traggitter geben, oder Fisch auf die Grillpfanne, Grillrost dann mit Ol bepinseln.

Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Stromlos Stufe 0	Gesamte Bratzeit
Ober- u. Unterhitze = Benützungszeit OH + UH		Ober- u. Unterhitze = Benützungszeit OH + UH			
3 + 3	45-55 Min.	3 + 1	10-15 Min.	10 Min.	75 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Saure Sahne oder Bindemittel in die Sauce geben.			
3 + 3	50-60 Min.	3 + 1	10 Min.	10 Min.	70-80 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Saure Sahne oder Bindemittel in die Sauce geben.			
3 + 3	55 Min.	3 + 1	10 Min.	10 Min.	75 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Saure Sahne oder Bindemittel in die Sauce geben.			
3 + 3	55-60 Min.	3 + 1	10 Min.	10 Min.	75-80 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Soll Roastbeef innen noch rot sein, so fällt diese Schaltstufe weg.			
3 + 3	15 Min. vorheizen			10 Min.	75-80 Min.
3 + 3	40-45 Min.	Ist die obere Seite des Geflügels braun, dann wenden, so daß die andere Seite bräunt, abschalten.			
3 + 3	15 Min. vorheizen			5-10 Min.	35-45 Min.
3 + 3	30-40 Min.				