

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Der Back- und Bratofen als Kochkiste

urn:nbn:de:bsz:31-56784

Es gibt häufig Tage, an denen Sie sich nicht in dem Maße um das Essen kümmern können wie sonst. Waschtage, dringende Arbeiten im Garten oder auf dem Feld, Besorgungen, alles beansprucht Sie einige Stunden außerhalb des Hauses. An solchen Tagen bewährt sich

DER BACK-UND BRATOFEN

als Kochkiste

Als erstes gilt es auszuprobieren, wieviel und welche Töpfe in den Brat- und Backofen hineinpassen.

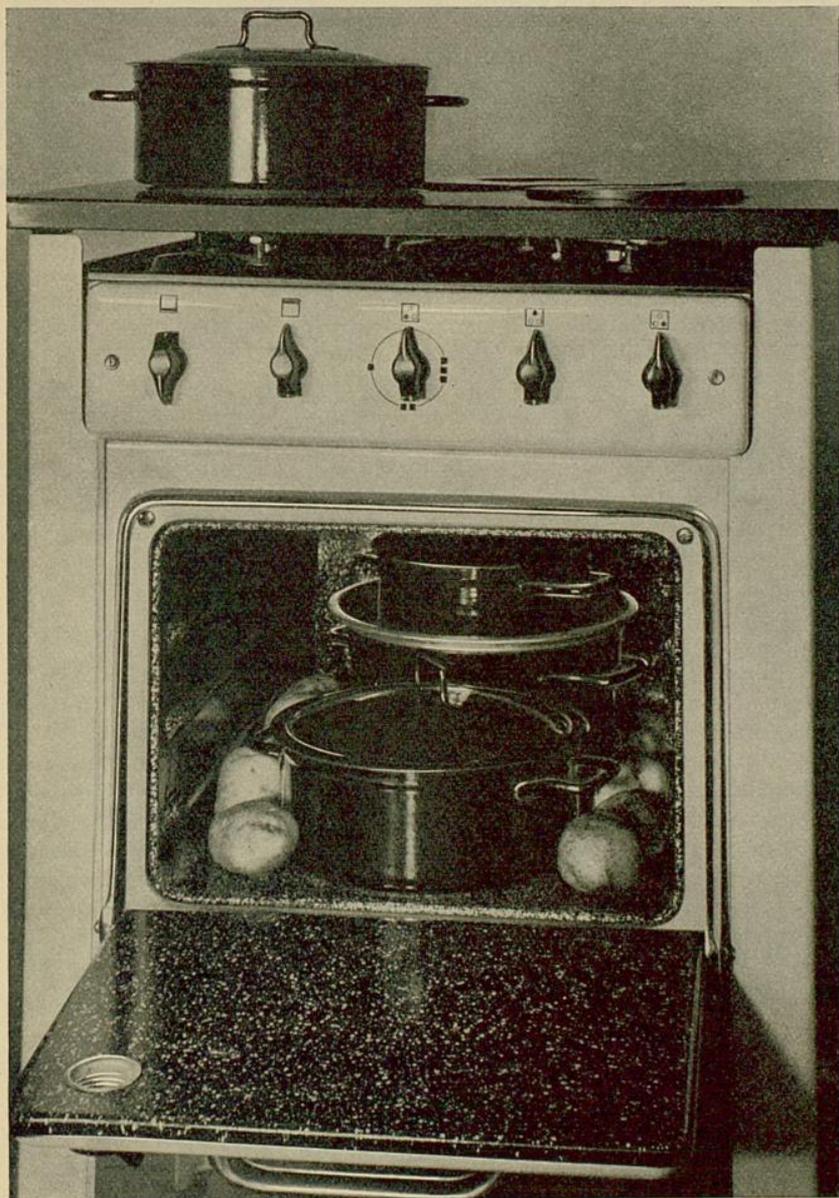
An einem Beispiel soll hier der Arbeitsgang klargemacht werden:

Mittagessen: ein Stück Fleisch, Gemüse, Pellkartoffeln, gedünstetes Obst,

zum Abendessen eine Suppe, die zu gleicher Zeit mit fertiggestellt werden kann.

Die einzelnen Speisen sind vorbereitet, so daß sie hintereinander auf einer Platte angekocht werden können. Vor Beginn des Ankochens wird der Backofen auf *U n t e r h i t z e 2* eingeschaltet — Schwadenabzug bleibt geschlossen —. Sogleich werden der Topf mit dem gezuckerten Obst und die gut gewaschenen Pellkartoffeln auf den Boden des Backofens gegeben. Auf der Kochplatte brät man nun zuerst das Fleisch an, um es danach hinten hinein in den Backofen zu stellen. Auf der freigewordenen Platte wird dann das Gemüse angekocht, was auf der heißen Platte sehr rasch geschieht. Mittels eines Zwischenlegringes wird dieser Topf auf den Fleischtopf gesetzt. Dann erfolgt das Ankochen der Suppe, die an Stelle des Topfes mit dem gezuckerten Obst vorn in den Backofen hineingestellt wird. Die Kochplatte wird nun ausgeschaltet. Die Nachwärme der Platte ist ausreichend, um das Obst zu garen. Die gesamte Ankochzeit beträgt ungefähr eine halbe Stunde. Danach befinden sich alle Speisen (Obst ausgenommen) im Backofen. Vor Verlassen der Küche ist nur noch die Unterhitze auf 1 zurückzuschalten. Mit dieser Wärme ist das Mittagessen in 4—5 Stunden fertiggestellt.

Durch dieses „Kochkistenverfahren“ wird Ihnen der Junker & Ruh-Elektroherd über manche zeitliche Verlegenheit hinweghelfen, wie wir überhaupt hoffen und wünschen, daß er Ihnen ein treuer und allzeit bereiter Freund sein möge.



Der Back- und Bratofen als Kochkiste