

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

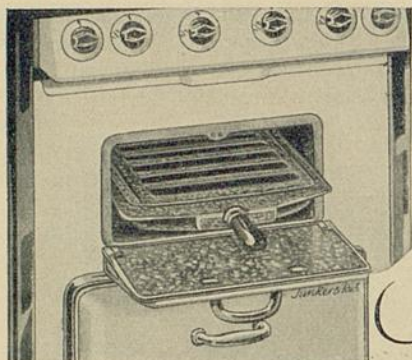
Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

Die Bedienung des Spezialgrills

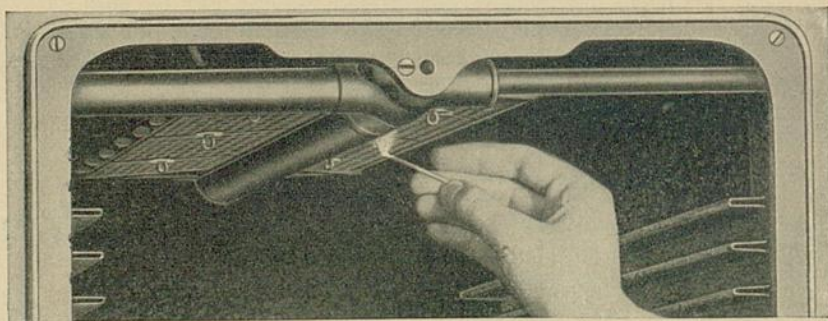
urn:nbn:de:bsz:31-57552



VI. TEIL

Der Spezialgrill

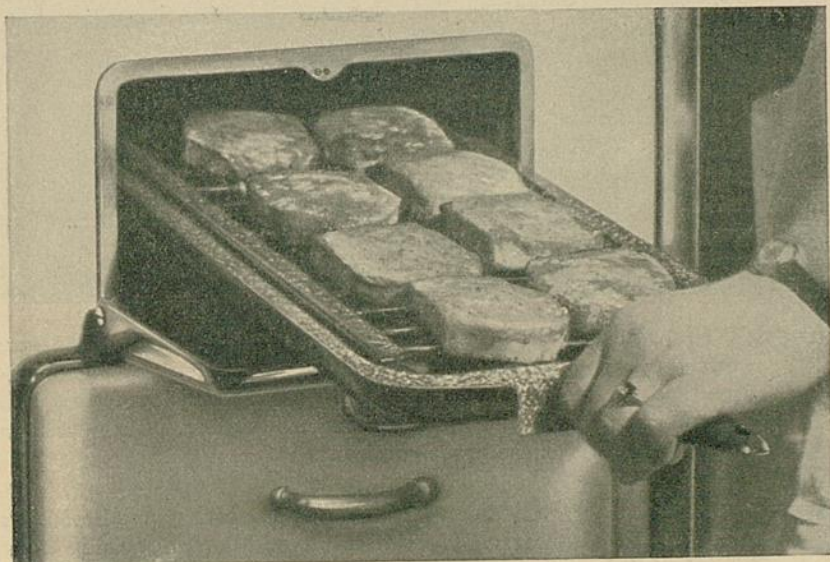
Als wertvolle Ergänzung zum Brat- und Backofen werden manche Junker & Ruh-Modelle mit dem sogenannten „Spezialgrill“ ausgestattet. Der Gasverbrauch ist sehr gering und die Bedienung spielend einfach, so daß seine Verwendung, abgesehen von Grillspezialitäten, wie Steaks, Ragoût fin, Käsetoast und Baumkuchen, auch für kleine Fleischgerichte, deren Zubereitung im Brat- und Backofen zu umständlich und kostspielig wäre, äußerst bequem ist. 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.

Streichholz entzünden und in der rechten Hand behalten, mit der linken Hand den Gashahn entsichern und das brennende Streichholz links und rechts an den Mittelbrenner des Grills halten. Mit der Vollbrandflamme wird der Spezialgrill angeheizt und ist nach 3—5 Minuten betriebsbereit, wenn die

Glühplatten in Rotglut geraten. 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. Eine kleine Grillpfanne dient zur Aufnahme der Speisen und kann auf Einschlebleisten so nahe wie möglich an die Glühplatten herangebracht werden.



Käsetoaste schmecken sehr pikant und werden deshalb mit Vorliebe zum 5-Uhr-Tee oder auch zum Bier gereicht. Das Toastbrot 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 läßt sie unter dem rotglühenden Grill auf beiden Seiten toasten. 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 vorgerichteten Farce gefüllt. Zum Schluß gibt man noch Semmelbrösel und Butterflockchen darüber. Die gefüllten Muscheln werden dunkelbraun gratiniert.

Steaks unter dem Grill zubereitet, gelten als ganz besonders feine Spezialität. Kleine Fleischstücke, von Lenden-, Kalb- oder Schweinefleisch, selbstverständlich gut abgehangen — Sehnen etwas eingeschnitten —, werden unter den rotglühenden Grill gelegt 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. Ueber 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 in Milch getaucht.

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