

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Das Braten von Fleisch in der Bratpfanne im Backofen

urn:nbn:de:bsz:31-57562


leichtes Nachgeben des Fleisches zeigt, daß es noch nicht ganz durchgebraten ist, also innen noch rot ist, was z. B. bei Roastbeef und Lendenbraten häufig gewünscht wird.

Die Soße: Ist der Braten fertig, d. h. die Gasflamme ausgelöscht, so soll er noch etwa 10 Minuten ruhen. Inzwischen wird der Inhalt der Grillpfanne in einem Topf aufgekocht und, wenn nötig, mit noch etwas angerührtem Mehl sämiger gemacht. Nach dem Würzen wird die Soße durchgeseibt und zu Tisch gegeben.

Ein auf diese Art zubereiteter Braten läßt sich immer gut aufschneiden, ist knusprig braun und saftig. Auch die Soße wird wohlschmeckend, ohne dabei das Fleisch auszulaugen.



Das Braten von Fleisch in der Bratpfanne im Backofen

Vorbereitung: Das Fleisch wird gewaschen und abgetrocknet, von Knochen und Sehnenresten befreit, mit Salz und nach Bedarf auch mit Pfeffer eingerieben und in die Bratpfanne gelegt, dazu Tomaten- und Zwiebelscheiben sowie die Knochen. Bei fettarmen Braten geben Sie außerdem noch Fett mit in die Pfanne, was jedoch bei fettreichen Braten nicht nötig ist. Die Bratpfanne ohne Deckel in den kalten Ofen stellen, Backofen entzünden (siehe Seite 14) und den Schiebeknopf auf  stehen lassen, die Brenner stehen also waagrecht.

Große Flamme: Den Braten auf beiden Seiten in 35—40 Minuten bräunen lassen.

Bohngroße Flamme: Flamme kleiner stellen. Etwas Mehl zum Binden der Soße über die angebräunten Zwiebeln streuen und ebenfalls anbräunen lassen, dann Wasser dazugießen und fertigbraten lassen.

Bratzeit: Für Fleischstücke von 1—1½ kg rechnet man 50 bis 60 Minuten.