

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung

Brown, Boveri und Cie. <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1939]

Kochen in der Röhre

urn:nbn:de:bsz:31-54985

Das Arbeiten in der Brat- und Backröhre.

Zu den folgenden Beispielen für das Kochen, Braten, Backen und Sterilisieren in der Röhre sind Schaltzeiten angegeben, die jedoch länger oder kürzer sein können, weil die Stromaufnahme der einzelnen Herde etwas verschieden ist, die Netzspannung höher oder niedriger liegt und schließlich auch das Fleisch oder die Mehlsorte verschiedene Garzeiten und damit auch verschiedene Einschaltzeiten bedingt.

Inbetriebnahme Vor der ersten Benutzung schalte man den Backofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde mit angelegter Tür voll ein.

Kochen in der Röhre Das Kochen in der Röhre entspricht dem Kochen in der sogenannten Kochkiste. Auch hierbei können Sie das Ankochen auf der Platte beschleunigen und die Speisen in der schwachbeheizten Röhre gar werden lassen.

Für das Kochen in der Röhre können Sie jedes gewöhnliche Kochgeschirr verwenden, am besten eignen sich dünnwandige Aluminiumtöpfe mit gutschließendem Deckel. Die Speisen werden kalt in die nicht vorgeheizte Röhre gestellt und mit Unterhitze Stufe 3, Oberhitze Stufe 2 etwa 25—35 Minuten je nach Menge angekocht. Kocht das Gut, so schalten Sie die Unterhitze auf Stufe 1, Oberhitze auf Stufe 0 und lassen die Speisen gar werden.

Zum Kochen in der Röhre eignen sich besonders gut Eintopfgerichte, Sauerkraut oder Hülsenfrüchte mit Fleischeinlagen.

Besonders berufstätigen Frauen empfehlen wir das Kochen in der Röhre, weil der Kochvorgang keinerlei Wartung erfordert.

Braten in der Röhre Kleinere Braten bereiten Sie zweckmäßigerweise auf der Kochplatte. Im übrigen soll jedoch das Braten vorwiegend in der Röhre vorgenommen werden, denn durch die allseitige milde Wärmeeinwirkung in dem geschlossenen, dichten Bratrohr, erzielen Sie ein gleichmäßiges Bräunen und einen besonders saftigen und schmackhaften Braten. Die gute Wärmeisolierung und die wahlweise Beheizung durch Ober- oder Unterhitze machen Ihnen das Arbeiten mit der Röhre äußerst einfach. Fett brauchen Sie nur sehr wenig oder gar nicht zuzusetzen. Während des Bratens