

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Ueber das Braten im Allgemeinen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Ueber das Braten im Allgemeinen.

Der Braten, der auf jedem Tische eine der Hauptschüsseln ausmacht, und bestimmt der Gesundheit am zuträglichsten und nahrhaftesten ist, wird dessen ungeachtet meistens, wie man täglich zu bemerken Gelegenheit hat, vernachlässigt. Seitdem man aus Ersparniß angefangen hat, anstatt am Spieße, in der Pfanne zu braten, kann unmöglich der Braten so saftig und nahrhaft seyn, als ehedem, wo man in großen Küchen Alles am Spieße bratete. Der Vortheil des Spießbratens ist einleuchtend, sobald man sich vom Geschmack desselben gegen einen Braten in der Pfanne überzeugt hat. Wollte man in der Pfanne eben so schnell wie am Spieß braten, so würde der Braten nicht gahr werden, weil ihm die von allen Seiten nöthige Hitze fehlte und er alsdann schlechterdings auf einer Seite anbrennen müßte. Doch auch in sehr vielen Küchen, wo man noch am Spieße bratet, begehen Koch oder Köchinn den Fehler, den Braten früher, als es Zeit ist, anzulegen, wodurch derselbe ebenfalls verdorben wird, indem er durch das längere Braten,

als zum Gahrwerden erforderlich ist, austrocknet und die Haut zu braun, ja oft schwarz wird. Beim Spießbraten muß der Koch nothwendig die Stunde wissen, wenn angerichtet wird, weil er sich mit Anlegung des Bratens darnach richten muß, damit sein Gebratenes saftig und auch gahr auf die Tafel kömmt. Bei Flügelwerk hat man besonders nothwendig Acht zu haben, daß man es nicht lange am Spieße läßt, damit es nicht austrockene.

Jeder Braten muß, ehe er an den Spieß kömmt, rein gewaschen und gesalzen seyn; alsdann steckt man ihn an einen kleinen Spieß, bindet denselben an der Spitze und am Ende mit Bindfaden an den größern fest, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, schlägt in Butter getauchtes Papier darum, umwickelt es mit Bindfaden und legt den Spieß ans Feuer; zerläßt dann Butter und begießt ihn gleich einigemal, damit das Papier und der Bindfaden Nahrung bekommen und nicht vom Feuer verbrannt werden. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier herunter und läßt den Braten Farbe nehmen. Auf diese Art wird der Braten in seinem vollen Saft auf die Tafel kommen und am schmackhaftesten seyn. Will man Flügelwerk als Braten serviren, so muß dieses gut dressirt seyn (wie weiter unten gezeigt werden soll), und mit Barten von geräucherem Speck umwickelt werden, damit

es gehörig Nahrung erhält und die obere Haut nicht zu braun und deswegen trocken wird. Auch das Holz ist ein Hauptgegenstand beim Braten. Wollte man sogenanntes weiches Holz nehmen, so würde der Braten längere Zeit erfordern, um gahr zu werden, weil dieses Holz keine Kohle gibt und schnell, ohne Gluth zu machen, verbrennt. Das beste Holz zum Braten ist büchenes, weil dieses viel Kohle gibt und nicht gleich verdunstet. In England, wo man mit Steinkohlen bratet, ist der Vortheil größer, weil die Kohlen, wenn sie einmal glühend sind, eine ganz gleichförmige Hitze geben und man selten nöthig hat, frische Kohlen darauf zu legen, indem sie mehrere Stunden fortglühen.

Das Holz darf auch nicht zu nahe an den Braten gelegt werden, weil dadurch leicht das Papier sich entzündet, oder die Butter, die in der Bratpfanne ist, anbrennen könnte.

Da man in verschiedenen Ländern, z. B. in Frankreich, und vorzüglich in Deutschland, jedes Wildpret, das man zum Braten nimmt, gewöhnlich spickt, so wird es hier nicht am unrichtigen Orte seyn, darüber etwas zu sagen. In den meisten deutschen Küchen (hiervon werden fürstliche, oder anderer vornehmen Herrschaften, Küchen ausgenommen) versteht man nicht recht, den Speck, den man zum Spicken brauchen kann, zu wählen, eben so

wenig ihn zu schneiden und damit zu spicken. Man muß dazu jederzeit den festesten und weißesten Speck aussuchen, den obern Speck, den man besser zu Varten gebrauchen kann, abschneiden und nur zwei Finger hoch an der Speckhaut lassen. Nachdem schneidet man ihn in lange Stücke, deren Breite sich nach dem Gegenstande, der gespiet wird, richten muß; so z. B. erfordern Hirsche, Rehe, oder Hasenbraten die Breite von 3 Zoll, dahingegen zu Fasanen, oder Rebhühnern nur 2 Zoll breite Stücke nöthig sind. Mit einem guten Speckmesser, das schlechterdings dazu erforderlich ist, schneidet man die Speckstückchen der Länge nach durch, zieht mit dem Messer eines Viertel Zolls stark durch den Speck, und legt jedesmal die abgeschnittene Seite auf einen Deckel oder Teller. Dann steckt man ein Stückchen Speck in eine gute Spicknadel, (die Französischen, wenn man sie haben kann, sind unstreitig die besten), und fängt von hinten nach vorn zu zu spicken an, d. h. bei einem Fasane oder Rebhuhn zieht man das erste Stückchen Speck unten am Ende der Brust durch, und fährt so fort bis an den Anfang derselben, setzt die Stückchen so enge als möglich ein, fängt die zweite Reihe eben so an, und sieht wohl darauf, daß das Ende der ersten Reihe, mit der Spitze der zweiten neben einander zu liegen kommt, welches alsdann im Ganzen einen schönen

Anblick gewährt. Auf die nämliche Art verfährt man bei größerm Wildpret.

Ein gebratenes oder gedünstetes Stück Geflügel verliert allemal am seinem Ansehn, sobald es nicht gut dressirt oder geheftet ist, dessen ungeachtet wird in den meisten Küchen dagegen verstoßen. Will man ein Stück zahmes Geflügel zum Braten verbrauchen, so schneide man den Hals hinten ganz kurz ab, lasse aber die vordere Haut lang, breche das Brustbein behutsam ein, dressire die Brust so, daß sie eine runde Form bekommt, drücke die Keulen fest nieder und ziehe den Speiler durch, hefte die hintern Theile der Keulen so, daß die Beine ganz gleich neben einander zu liegen kommen und spicke oder belege das Geflügel mit Barten. Auf diese beschriebene Art wird sich der Braten immer gut auf der Schüssel ausnehmen. Bei wildem Geflügel läßt man den Kopf daran, unwickelt ihn aber mit in Butter getauchtem Papier, welches man indeß abnimmt, wenn es zur Tafel gegeben wird.

Ungeachtet es keinem Zweifel unterworfen ist, weil es sich auf die tägliche Erfahrung gründet, daß der Spießbraten der vorzüglichste ist, so kann man doch auch in der Pfanne oder im Casserol, sobald man gehörig Acht darauf hat, einen schmackhaften Braten bereiten. Nebhühner oder junge Hühner kann man mit einer großen Schnelligkeit, wenn

man keinen Spieß hat, in einem Casserol als Braten gahr machen. Man umwickelt sie mit Speckbarten, läßt etwas Butter im Casserol steigen, legt die Hühner hinein, macht etwas Kohlen unter einen Dreifuß, deckt den Deckel auf das Casserol, legt Kohlen darauf und läßt sie so eine halbe Stunde gehen; begießt sie fleißig, gibt einen Löffel Bouillon, wenn die Butter anfängt kurz zu werden, dazu, wendet sie einige Augenblicke um, damit sie auf der Brust etwas Farbe nehmen, und gibt sie, wenn sie gahr sind, recht heiß auf die Tafel. Größere Braten, als Kalbs-, Schöps- oder Wildprets-Keulen, macht man in der Pfanne im Ofen, nur muß man darauf sehen, daß sie nicht zu braun werden und nicht zu lange im Ofen stehen, damit sie nicht austrocknen.