

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch und Bedienungsanleitung**

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1959]**

Backofen-Hahnknebel bei "bella Minna" Spezial Nr. 1123-24

**urn:nbn:de:bsz:31-106144**

## Backofen-Hahnknebel bei „bella Minna“ Spezial Nr. 1123-24

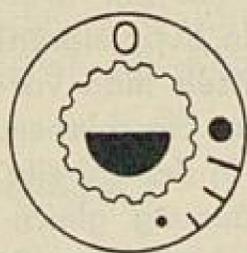


Bild 10

Die Punkte und Striche auf dem Hahnknebel sind Merkmalen. Einstellen der Temperatur siehe Tabelle Seite 38—39 ohne Thermostat. Vor dem erstmaligen Benützen Backofen 1/2 Stunde bei Stellung „großer Punkt“ (starke Hitze) ausbrennen.

## Anzünden des Backofenbrenners

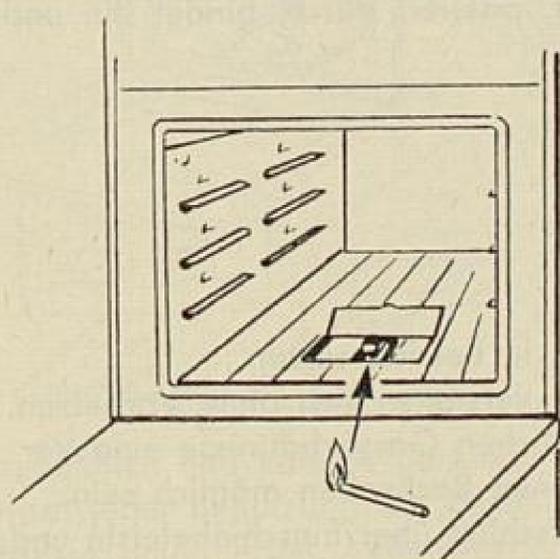


Bild 11

Backofentür öffnen. Einschiebegitter und Kuchenblech herausnehmen. Zündklappe im Bodenblech des Backofens hochklappen. Dann Streichholz entzünden und den Backofen-Knebel nach links auf die gewünschte Zahl bzw. Punkt oder Strich beim Modell 1113-24) drehen.

Der Thermostatknobel hat eine Doppelsicherung. Beim Öffnen zuerst den Knopf in der Mitte des Hahnknebels nach innen drücken, dann unter Beibehaltung dieses Druckes den ganzen

Hahnknebel durch Eindrücken entsichern, nach links drehen und wie oben angegeben einstellen.

### Modell 1113-23 und 1113-23 G

Das brennende Streichholz an das Zündrohr des Zündwarts halten, bis die Zündflamme brennt. War die Gaszufuhr zum Herd durch den **Haupthahn** abgestellt, so dauert es bis zum Zünden etwas länger. Zündklappe schließen. Das Überzünden auf den Brenner erfolgt nach Brennen der Zündflamme selbsttätig.

### Modell 1113-24

Das brennende Streichholz an das Zündrohr des Brenners halten, bis sich die Flammen am Brenner entzündet haben.

Der Brat- und Backofen ist jetzt betriebsbereit.

## Braten

Will man einen außergewöhnlich saftigen und schmackhaften Braten, so bereitet man ihn am besten auf der Bratpfanne. Schon beim Einkauf achte man darauf, daß das Fleisch gut abgehängt ist. Man wäscht es, trocknet es gut ab (Feuchtigkeit erschwert die Bräunung), befreit es von Sehnen und Knochen

und kerbt die Fettschicht vorsichtig ein, damit es beim Braten gleichmäßig aufgehen kann. Man legt es auf den Rost und schiebt es mit der Bratpfanne, welche die Soßenzutaten (ausgelöste Knochen, Zwiebeln, Suppengrün) enthält, zur Mitte des Bratofens ein. Fettarmes Fleisch bepinselt man vorher mit Fett oder Öl. Man salze das Fleisch erst kurz vor dem Einschieben. Das Einstellen des Thermostaten geschieht nach den Angaben in der Tabelle. Ein Wenden des Fleisches ist nicht erforderlich, da die Bräunung gleichmäßig von oben und unten erfolgt. Nach etwa 25 Minuten Bratzeit gießt man heiße Brühe oder Wasser zu dem in die Bratpfanne abgetropften Fett. Die Garzeit richtet sich nach der Höhe des Fleisches: je 1 cm 10 Minuten Bratzeit. Nach Beendigung der Bratzeit kocht man den Soßengrund (Inhalt der Bratpfanne) noch einmal kurz auf, passiert durch, bindet ihn und schmeckt ab.

**Geflügel** wird wie Fleisch behandelt.

### Backen

Brat- und Backofenbrenner nach Anweisung in Betrieb setzen.

Die in der Tabelle angegebenen Backzeiten verstehen sich ohne Vorheizen. Es kann jedoch durch die örtlich unterschiedlichen Gasverhältnisse eine Verringerung bzw. Verlängerung der angegebenen Backzeiten möglich sein.

Die Einstelltabelle (Seite 38 und 39) gibt Aufschluß über Einschiebeleiste und Backzeit für die verschiedenen Gebäckarten.

### Sterilisieren

Das Sterilisieren in der heißen Luft des Brat- und Backofens bietet besondere Bequemlichkeiten. Alle Vorarbeiten werden in der gewohnten Weise durchgeführt. Man füllt das Obst in die Gläser, legt die nassen Gummiringe auf, gibt die Deckel darauf und schließt mit einer gut sitzenden Klammer. Brat- und Backofenbrenner nach Anweisung in Betrieb setzen. Die mit Wasser gefüllte Bratpfanne mit dem Sterilisiergut auf der untersten Leiste einschieben. Steht keine Bratpfanne zur Verfügung, belegt man das Kuchenblech mit einigen Lagen gut durchtränkten Zeitungspapiers und stellt die Gläser darauf. Das Blech auf der untersten Leiste einschieben. Zur besonderen Schonung der Gummiringe deckt man die Gläser von oben mit einigen Bogen nassen Papiers ab oder legt nasse Bierdeckel zwischen Deckel und Klammer. Nach 50—60 Minuten steigen kleine Luftperlchen in den Gläsern auf. Vom Zeitpunkt des Perlens rechnet man:

für Beerenobst	5 Min.
für Kernobst	8—10 Min.
für Steinobst	10—12 Min.

Man stellt das Gas ab und läßt bei offener Backofentür die Gläser langsam erkalten. Nach 10—15 Minuten sollte man sie herausnehmen.