

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der "Elektro-Oekonom"**

**Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]**

IV. Der ovale Bräter

**urn:nbn:de:bsz:31-106177**

**Der ovale Bräter „Elektro-Oekonom“ spart viel Geld, Zeit und Arbeit. Mit demselben spart man:**

60 % Fett  
50 % Brennmaterial  
25 % an Nährwerten

Der ovale Bräter kann an jede Lichtleitung angeschlossen werden. Der Stromverbrauch ist bei 110 Volt 0,5 kwh, bei 220 Volt 0,7 kwh. Bei Kraftstromanlage kann auf Wunsch der Heizkörper mit 1,0 kwh bis 1,2 kwh eingebaut werden. Hierbei dauert das Vorerhitzen des Bräters etwa 15 Minuten. Die Bratzeit ist dieselbe wie in der Bratröhre.

#### Gebrauchsanweisung zum ovalen Bräter

Den Abschlußkranz legt man auf das Heizunterteil, stellt den eisen-inoxyd. Bräter (ohne Fett) darauf, stülpt die Isolierhaube darüber und achtet darauf, daß der Apparat gut abschließt. Alsdann setzt man den Apparat unter Strom.

Bei 110—130 Volt 45 Minuten vorerhitzen  
" 220 " 35 " "

***Achtung! Das Einhalten der vorgeschriebenen Zeit für das Vorerhitzen des Apparates ist von großer Wichtigkeit!***

Nach dieser Zeit hebt man die Isolierhaube so ab, daß sie senkrecht auf den Tisch zu stehen kommt, damit die Hitze nicht entweicht.

Nun legt man den zubereiteten Braten ungesalzen in den Bräter und stülpt die Haube wieder senkrecht darüber. Man beachte dabei, daß der Braten zuerst mit der Schnittfläche gegen den heißen Bräter zu liegen kommt, damit die Poren sich schnell schließen. Die Heizplatte bleibt unter Strom.

Bei 110 Volt ist der Braten nach etwa 20 Minuten auf der einen Seite schön braun, bei 220 Volt nach etwa 15 Minuten.



Alsdann hebt man die Isolierhaube wieder auf die gleiche Weise ab, dreht den Braten auf die andere Seite und wiederholt diesen Prozeß, bis der Braten auf allen Seiten schön braun ist.

Erst beim letzten Umdrehen salzt und würzt man den Braten; denn vorher würde das Salz bekanntlich Wasser ziehen und dies das rasche Bräunen benachteiligen. Nun gibt man die üblichen aromatischen Gewürze, wie Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Tomaten, Brotrinde usw. hinein. Bei 110 Volt läßt man den Braten noch 20–25 Minuten unter Strom, bei 220 Volt 15–20 Minuten, je nach Größe des Bratens, dann zieht man den Stecker aus der Wand und läßt den Braten in der angesammelten Hitze fertig werden. Sollte der Braten sehr fett sein, so schüttet man das Fett vorher beim Drehen ab.

Schweinebraten, Hammelbraten, Gänse, fette Enten werden mit sehr wenig Fett gebraten.

Die andern Braten wie Wild, Geflügel, Kalbsbraten werden mit Fett oder Butter gebraten.

Einige Beispiele der Dauer der Bratzeit bei 110 Volt:

Schweinskeule	von	9 Pfund	etwa	2	Stunden
Schweinebraten	„	15	„	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> –3	„
Hammelkeule	„	7	„	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Roastbeef	„	10	„	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	„
Kalbsbraten	„	9	„	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> –1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	„
Gans	„	9	„	1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> –2	„

(Natürlich muß das Fleisch gut abgehängt und das Geflügel jung und zart sein.)

Alle Braten brauchen die gleiche Zeit wie in der Bratröhre, doch bleiben dieselben saftiger und verlieren nicht an Gewicht und Aroma, auch wenn sie länger wie nötig im Apparat bleiben müssen.

Der ovale Bräter Elektro-Oekonom ist in  
2 Größen erhältlich:

Größe I für Braten 6–8 Pfd. / Größe II für Braten bis 15 Pfd.