

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

Ragout nach Burgunder-Art

urn:nbn:de:bsz:31-106177

Die Fleischstücke werden mit Fett oder Butter im eisen-inoxydierten Bräter, der inzwischen im „Elektro-Oekonom“ nach Vorschrift 25—30 Minuten je nach Größe des Apparates und der Spannung vorerhitzt wurde, von allen Seiten angebraten gewürzt und in den Einheitstopf gelegt. In dem Bratenfett werden die zuvor zugerichteten Gemüse etwa 10 Minuten geschmort, gewürzt und mit 2 Suppenlöffel Mehl bestreut; wenn leicht gebräunt, werden 2—4 Löffel Tomatenpüree oder nach Belieben einige frisch geschnittene Tomaten hinzugefügt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein (Burgunder Art) abgelöscht. Alsdann wird das Ragout 2—3 Stunden, je nach Qualität des Fleisches, im „Elektro-Oekonom“ gekocht.

Ragout nach Burgunder-Art.

Hammel-, Kalb-, Ochsenfleisch kann nach obiger Art sehr vorteilhaft als Ragout zubereitet werden.

Kleine Schinken, Sauerkraut und Erbsen.

Ein geräucherter Schinken wird einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann kürzt man das Schinkenbein, legt ihn in den gesetzlich geschützten Einheitstopf, füllt mit Wasser voll auf und setzt ihn zugedeckt in den „Elektro-Oekonom“.

Wird der Schinken allein gekocht, so läßt man ihn, vom Ausschalten an, 2—3 Stunden, je nach Gewicht, im Apparat.

Auf den gesetzlich geschützten Einheitstopf kann noch der halbtiefe Topf mit Sauerkraut, gelb- oder grün- halbierten Erbsen, weißen Bohnen oder Linsen eingesetzt werden.

1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden nach dem Ausschalten wechselt man die Töpfe um, d. h. man setzt die Erbsen auf die Heizplatte, den Einheitstopf darauf und schaltet nochmals ein. Nach kurzer Zeit schaltet der Automat selbsttätig aus und das Gemüse ist gewöhnlich in einer Stunde gar.

