

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

Kleine Schinken, Sauerkraut und Erbsen

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.

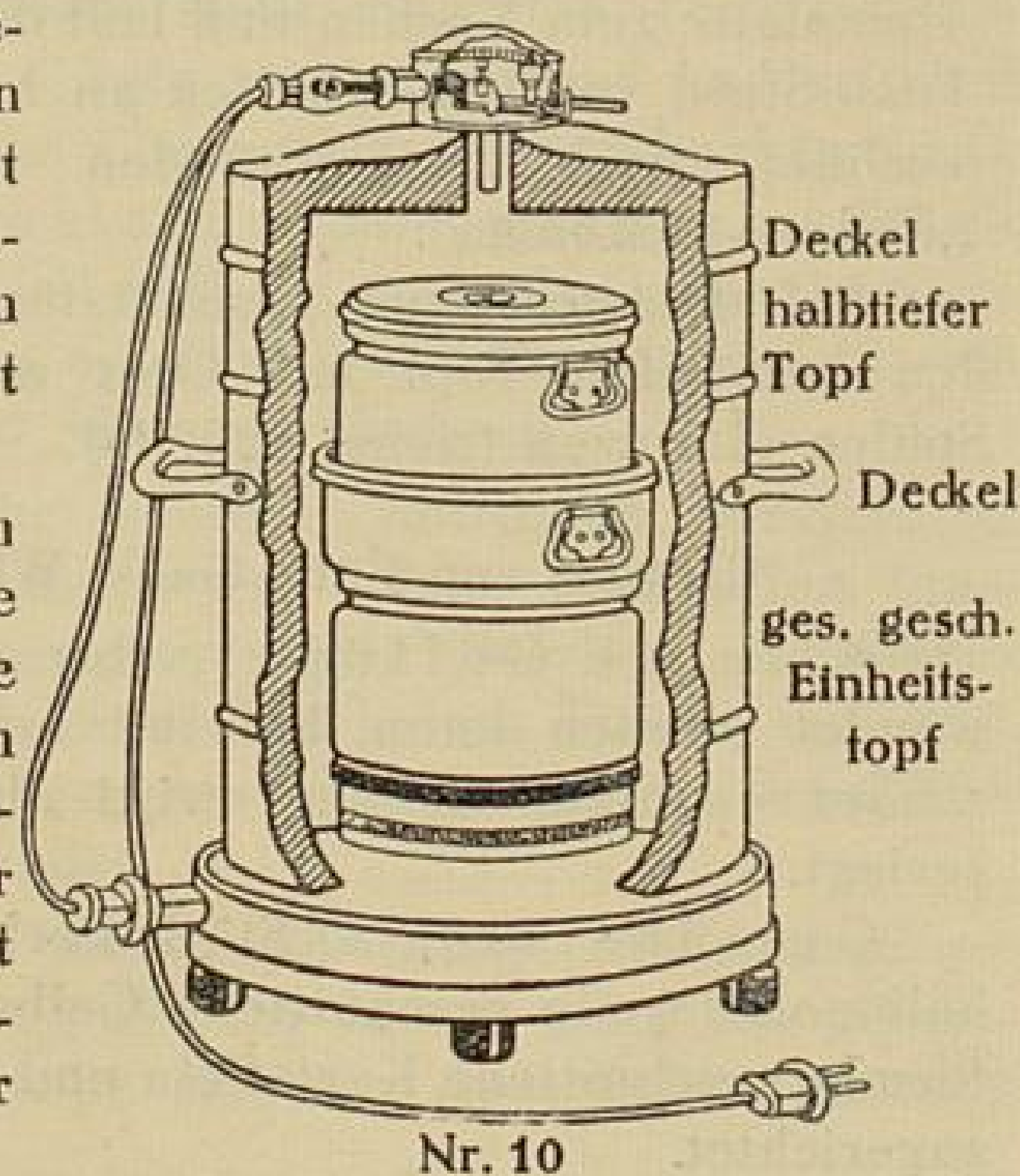
Kleine Schinken, Sauerkraut und Erbsen.

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.



Sollten die Hülsenfrüchte sehr hart sein, so gebe man eine Messerspitze Natron daran.

Wenn sich der Apparat mit dem Automat nicht einschalten läßt, so benütze man den Zwischenstecker. (Siehe Vorschrift S. 10.)

Kalbskopf.

Ein frischer, gebrühter Kalbskopf wird ausgebeint, gewaschen und mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe, Salz, Pfefferkörner, Zwiebel, Zitrone in den „Elektro-Oekonom“ gesetzt und weich gekocht; dann in schrägwinkelige Stücke geschnitten und mit unten beschriebener Soße übergossen.

Sauce tortue. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten dämpfe man in dem halbtiefen „Elektro-Oekonom“-Topf 6—10 feingeschnittene Charlotten in Butter und etwas Mehl hellbraun, rühre dies mit der Kalbskopfbühe zu einer gebundenen Soße an, würze mit etwas Cayenne-Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Glas Madeira und lasse diese Sauce 30 Minuten auf der Heizplatte unter der Haube durchkochen. Alsdann richte man die abgetropften Kalbskopfstücke in einer tiefen Schüssel an, gieße die Tortue-Soße darüber, garniere die Schüssel mit in Butter schön hellbraun gebackenen Weißbrotdreiecks und mit hart gekochten, in 4 Teile geschnittenen Eiern.

Nach Belieben kann man auch in Butter gedämpfte Champignons und Trüffel beifügen.

Jägerkohl.

Ein Pfund, in Würfel geschnittener, Speck wird mit 1—2 gewiegten Zwiebeln hellgelb geröstet, mit Mehl bestäubt und mit Fleischbrühe aufgefüllt, 2 Löffel Essig, Salz und Pfeffer dazugegeben. Unterdessen hat man ein Weißkraut gehobelt, gewaschen, 2 Pfund Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten. Nun gibt man alles schichtweise zu dem Speck und kocht es als unterste Speise im „Elektro-Oekonom“.

