

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die neuzeitliche Gasküche**

**Pforzheim, [ca. 1920]**

Braten und Fleischspeisen

**urn:nbn:de:bsz:31-106164**



verfühlt, werden nach und nach das ganze Ei und die Eigelb darangerührt, Salz und Muskat evtl. auch Zucker nach Geschmack beigelegt und dann mit einem Blechlöffel kleine Klößchen abgestochen und in Bouillon oder Salzwasser (auf 1 l Wasser einen gestrichenen Eßlöffel Salz) 5 Minuten leise gargekocht. Werden die Klößchen in Bouillon gekocht, so muß letztere weniger gesalzen werden, weil sich das Salz der Klößchen der Brühe mitteilt. Sobald die Klößchen innen nicht mehr teigig erscheinen, sind sie gar. Man gibt sie in klare Fleischbrühe und gibt feingehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber.

### *Braten und Fleischspeisen.*

#### *Beefsteak.*

Ein Stück Rindfleisch gut abhäuten und dann in 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden. Ein gutes, saftiges Beefsteak muß mindestens 2—3 cm dick sein. Die Scheiben mit einem flachen Hackmesser etwas dünner und schön rund klopfen, mit Salz bestreuen und dann auf jeder Seite etwa 5—6 Minuten grillen.

#### *Roastbeef.*

Von einem Rückenstück, etwa 4 Pfd., werden die Häute entfernt; waschen, mit Salz und Pfeffer gut einreiben und auf den heißen Rost legen, nachdem man in die Pfanne  $\frac{3}{8}$  l Wasser gegeben hat. Nun stellt man die Grillpfanne mit dem Fleisch so hoch wie möglich ein und nach etwa 10 Minuten wenden, nach weiteren 10 Minuten mit zerlassener Butter oder ausgelassenem Speck abpinseln, die flammen kleinstellen und mit dieser kleingestellten flamme garbraten. Beim Wenden stets 2 Löffel benutzen, da sonst der Porenschluß verletzt wird und der Fleischsaft verloren geht. Am Schlusse der Bratzeit öfter begießen, damit die Tunke eine schöne dunkle farbe bekommt. Bratzeit 50—60 Minuten.

#### *Schweinefarree.*

Schweinefarree bratet man mit einer mitteldicken Fettschicht ohne jede Zugabe von Butter oder fett.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem



Braten klopfe man es leicht und würze es mit Salz und Pfeffer. (Anmerkung: Sämtliche Fleischstücke sind stets so vorzubereiten, daß sie ohne jeden Abfall aufgeschnitten werden können). Den Bratofen heize man 5—6 Minuten mit voller Flamme an und gebe in die Fettschale  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  l Wasser. Ein starkes Stück Schweinefleisch lege man mit der Fettseite nach unten auf den heißen Rost. Nach ca. 10—12 Minuten wende man es und begieße es nach 25 Minuten Bratzeit mit dem eigenen, im Tunkenfänger befindlichen Fett. Unter weiterem Begießen lasse man die Hitze bis zum Schluß noch etwas steigen. Gesamtbratzeit je nach Größe 40—50 Minuten. Zum Auskühlen resp. Nachziehen, lasse man tunlichst den Braten nach Fertigstellung noch ungefähr 10 Minuten im heißen Ofen stehen. (Siehe Ziehenlassen des Bratens vor dem Ausschneiden, Seite 17).

#### Kalbsbraten auf dem Rost.

Ein schönes, nicht zu frisch geschlachtetes Fleischstück, Keule, Lende oder Oberschale, befreie man von allen sehnigen Teilen, klopfe es leicht in einem feuchten Tuche und würze es kurz vor dem Braten. Man bringe den Bratofen durch 5—6 Minuten langes Anheizen mit voller Flamme auf ca. 160° C. und gebe  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  l Wasser in die Tunkenchale. Haben sich nach weiteren 5—6 Minuten die Poren geschlossen, wende man das Fleisch und bestreiche es nach weiteren 5 Minuten mit heißer Butter. Wird Speckgeschmack gewünscht, lasse man Speckscheibchen auf dem Fleisch abschmoren und etwas bräunen. Ist dies geschehen, verfährt man auf der andern Seite ebenso. Soll die Tunke verfeinert werden, füge man nach 20 Minuten Bratzeit einen Löffel voll saure Sahne bei. Unter öfterem Begießen mit dem Tunkenfond lasse man das Fleisch schön bräunen. Bratzeit je nach Stärke des Bratens 30—40 Minuten bei kleiner Flamme.

#### Geflügel.

##### Hähnchen auf dem Rost.

Hat man das Hähnchen gut gereinigt, gewaschen, getrocknet und gesalzen, dressiert man es mit der Nadel, oder bindet die