

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Geflügel

urn:nbn:de:bsz:31-106164



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



abstehenden Glieder (Flügel und Beine) in ihre natürliche Lage an den Körper zurück, damit selbige der Flamme nicht zu nahe kommen. Seiner zarten Haut wegen klopfte man es nur ganz wenig und salzte und dressierte es ganz kurz vor dem Braten. Den Bratofen bereitet man wie gewöhnlich vor, heizt in 5—6 Min. an und legt das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den heißen Grillrost und gibt $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Wasser in die Tunkenschale. Nach etwa 10 Minuten bestreicht man es mit zerlassener Butter oder läßt ein Speckscheibchen obenauf abschmoren. Dann wende man es und verfähre auf der andern Seite ebenso. Nach Möglichkeit brate man es allseitlich zu schöner brauner Farbe in 25—40 Minuten, je nach Alter, fertig.

Gans und Ente auf dem Rost.

Im Grunde sind die Vorbereitungen und das Braten von Gänsen oder Enten genau wie beim Hähnchen. Nur gibt man zur Kräftigung des Geschmacks in die Gans etwas Beifuß und in die Ente 2 oder 3 zerdrückte Wachholderbeeren. Die Mastgans ist ein sehr fetter Braten, deshalb erübrigt sich das Bestreichen mit Butter. Bei einer Ente jedoch kann es nur in ganz einzelnen Fällen wegfallen. Der Bratofen ist auch 5—6 Minuten anzuhetzen und $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{5}$ l Wasser in die Tunkenschale zu geben. Ist das Geflügel auf allen Seiten schön gebräunt, so begießt man es ab und zu mit dem Tunkensfond, damit die Tünke eine dunklere Farbe annimmt. Sobald das Geflügel auf allen Seiten gut gebräunt ist, stellt man die Flamme klein und bratet es je nach Größe in 45—60 Minuten fertig. Die Behandlung von sonstigem Geflügel ist die gleiche, nur die Bratdauer richtet sich stets nach Alter und Größe.

Fisch.

Fisch auf dem Rost zu braten.

Hierzu eignen sich Zander und Hecht, sowie auch Schellfisch, Dorsch, Kabliau und dergl. Die Fische werden gut gereinigt, geschuppt oder bei Kabliau auch die Haut abgezogen und je nach ihrer Größe, mit dem Saft von einer oder zwei Zitronen