

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die neuzeitliche Gasküche**

**Pforzheim, [ca. 1920]**

Fisch

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



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



und einigen Zwiebelscheiben  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde marinieren. Selbstverständlich muß der Fisch auch vor dem Einlegen in die Marinade gut von außen und innen gewaschen und gesalzen und dann öfter mit der Marinade begossen werden. Auch hier ist der Bratofen gut anzuhetzen und  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  l Wasser in die Tunkenschale zu geben. Ist der Fisch auf den heißen Rost gelegt, bringt man ihn so hoch als möglich in den Ofen. Nach 3—4 Min. bestreicht man den Fisch reichlich mit Butter und wende ihn nach weiteren 3—4 Minuten auf die andere Seite, wo er dann in gleicher Weise mit Butter behandelt wird. Nach 10—15 Min., je nach Stärke des Fisches, ist er fertiggebraten und von eigenartigem Wohlgeschmack. Panierte Fischkoteletts tauche man vor dem Auflegen auf den heißen Rost in heiße Butter und brate sie in 8—10 Minuten zu schöner Farbe.

#### Karpfen-blau.

Einen 3—4 pfündigen Karpfen, Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, Essig, Zitrone, Petersilie, Butter, Meerrettich, Schlagsahne.

Fisch ausnehmen, nicht schuppen, Schleim nicht verletzen, kaltes Wasser darauf, bis der Fisch bedeckt ist. Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, wenig Essig an das Wasser, Fisch langsam zum Kochen bringen,  $\frac{1}{2}$  Minute leise kochen, Gasflamme ganz klein stellen, Fisch ziehen lassen, bis Fleisch an den Kiemen weiß und nicht mehr blutig ist. Vor dem Anrichten Fisch in heißem Wasser abspülen. Dazu Salzkartoffeln, frische Butter, geriebener, mit Schlagsahne nach Geschmack gemischter Meerrettich.

3—4 pfündige Karpfen haben das beste Fleisch und das richtige Alter.

Bevor der Karpfen auf den Tisch kommt, muß er mindestens 24 Stunden in reinem Wasser gelebt haben, sonst Modergeschmack. Nur ganz frisch geschlachtete Karpfen werden blau.

#### Gemüse.

##### Gefüllter Weißkohl.

Man braucht: Weißkohl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rindfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweinefleisch, eine Semmel, Butter, Zwiebel, Salz, ein Ei, einen Löffel Parmesan Käse, Pfeffer.