

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Schweinekarree

urn:nbn:de:bsz:31-106164



verkühlt, 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