

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die neuzeitliche Gasküche**

**Pforzheim, [ca. 1920]**

Hähnchen auf dem Rost

**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.  $160^{\circ}$  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