

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

19. Rinderschmorbraten

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

19. **Minderschmorbraten.** Zum Schmorbraten nimmt man am allerbesten Hochrippen- oder Pastetenstück 2—3 Pfund. Man klopft dasselbe und salzt und pfeffert das Fleisch auf allen Seiten gut ein. Hiernach lasse man 100 Gramm Schmalz und etwa 50 Gramm Butter im Bratopfe zergehen, schneide in das Fett 1 große Zwiebel sowie harte braune Brotrinde hinein und brate das Fleisch tüchtig an, bis es recht fest Brühe zieht. Dann überschüttet man den Braten mit heißem Wasser, sodaß derselbe mit dem Wasser bedeckt ist, und läßt ihn  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden im Bratrohr. Selbstverständlich muß auch der Schmorbraten von Zeit zu Zeit mit der Brühe übergossen werden und muß die Brühe, falls dieselbe zu stark eingekocht sein sollte, mit heißem Wasser aufgeschüttet werden.

20. **Saurer Rindsbraten.** Das Fleisch, am besten 3—4 Pfund Pastetenstück oder Eisbein (welch letzteres nicht zu dick, sondern mehr flach geschnitten sein soll), legt man 3—4 Tage in eine Essigbrühe. Diese Essigbrühe wird hergestellt aus  $\frac{1}{4}$  Liter gutem Weinessig, 2 Liter Wasser, 2 in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, 5—6 Lorbeerblättern, 10—15 Pfefferkörnern, 3—4 Gewürznelken, und dazu gebe man 1 Handvoll Salz. Dies alles rührt man gut durcheinander, kocht die Mischung am besten einmal auf und übergießt das Fleisch damit, so lange die Brühe noch lauwarm ist, und vergesse nicht, das Fleisch täglich in der Brühe umzudrehen; auch kann das Einstechen des Fleisches an verschiedenen Stellen mit einer Gabel nicht schaden. Viele Leute spicken das Fleisch auch, was ebenfalls zu empfehlen ist. — Vor Zubereitung nimmt man das Fleisch aus der Essigbrühe und bratet dasselbe ganz genau so an, wie den Schmorbraten (siehe Nr. 19), nur nehme man außer dem heißen Wasser zum Uebergießen auch etwa 1—2 Suppenschöpflöffel von der Essigbrühe dazu, die natürlich vor dem Gebrauch durchgeseiht werden muß. — Am besten schmecken hierzu gesottene Kartoffelstücke oder Kartoffelklöße.

21. **Wiener Rostbraten.** Um einen saftigen Rostbraten zu erhalten, empfiehlt es sich, nicht unter 5—6 Pfund (mit Knochen) zu braten und zwar läßt man das Fleisch an den Knochen. Zur Herstellung des Bratens macht man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter braun und bratet darin auf sehr heißer Herdplatte zunächst das Fleisch, welches vorher tüchtig geklopft und dem die Fett- und Hautschichte belassen wurde, auf allen Seiten braun. Dann salzt man und bratet weiter, indem man nach und nach etwas kochendes Wasser zugießt, daß es eine Sauce gibt und die Butter nicht brenzlich wird. Brät man in einem Bratofen, so rechnet man auf jedes Pfund Fleisch 10 Minuten Bratzeit, auf dem Herde dagegen pro Pfund  $\frac{1}{4}$  Stunde. Man erzielt sodann einen recht saftigen Braten. Von der Sauce schöpft man so viel Fett als