

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

21. Wiener Rostbraten

[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 zerschnittenen 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

Näh- Maschinen

Jährliche Produktion:
— 125 000 —
Nähmaschinen.



Maschinenfabrik

Gritzner

Act.-Ges.

■ ■ Durlach

Grösste Nähmaschinen-Fabrik
des europäischen Kontinents.



Fahr- räder

Jährl. Produktion:
ca. 30 000 Fahr-
räder.

Vertreter: **D. Baral**, Pforzheim
Sedansplatz.

möglich ab und staubt in dieselbe etwa 1 Eßlöffel Mehl hinein, wodurch dieselbe etwas dicker und schmackhafter wird.

22. **Lende (Filet) vom Rind zu braten.** Eine 5—6pfündige Lende wird von dem Fett, der Haut und den Sehnen befreit und gebraten, indem man sie in einer Bratpfanne, in welcher zuvor 200 Gramm Butter braun gemacht wurde, legt, mit 1 gestr. Eßlöffel Salz bestreut und unter häufigem Begießen in einem sehr heißen Bratofen 30—45 Minuten braten läßt, wobei nach und nach $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ Liter saure Sahne und wenn nötig, d. h. um die Sauce vor dem Einbrennen zu schützen, auch noch eine geringe Menge Wasser zu der Butter gegossen wird. Das Spicken der Lende ist sehr empfehlenswert.

23. **Schweinebraten.** 4 Pfund Schweinefleisch vom Hals oder vom Rücken (Kotelettstück) befreit man von der Fettschicht, klopft das Fleisch und legt es in eine Pfanne, in welcher zuvor 100 Gramm Butter braun gemacht wurde. Nachdem das Fleisch von allen Seiten gebräunt ist, bestreut man es mit 1 Eßlöffel Salz, gießt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser in die Pfanne und brät nun je nach der Hitze des Ofens in 1—2 Stunden das Fleisch gar, wobei man immer etwas Wasser nachgießen muß. Zuletzt befreit man die Sauce von dem Fett und rührt eine Messerspitze Mehl daran.

24. **Saurer Schweinebraten.** Hierzu eignet sich am besten das Hals-(Kamm-)stück, welches man möglichst von Knochen zu befreien sucht. Man nimmt ein Stück von 4 Pfund und legt dasselbe je nach der Jahreszeit etwa 4—6 Tage in eine Essigbrühe (genau so wie den sauren Rindsbraten — siehe Nr. 20) und behandelt das Braten desselben ganz genau so wie sauren Rindsbraten. Um die Sauce etwas dickflüssiger zu machen, kann man etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Fertigbraten etwa 1— $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl langsam einrühren.

25. **Gebratene Schweinslende.** 2 Schweinslenden ($1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund) werden, nachdem sie mit kochendem Wasser abgewaschen sind, in eine Bratpfanne gelegt, mit 1 gestr. Eßlöffel Salz bestreut und in 100 Gramm vorher in der Pfanne braun gemachter Butter im heißen Ofen oder auf der Herdplatte $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten, wobei nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne und wenn diese nicht ausreicht, etwas kochendes Wasser zugegossen wird, um die Sauce vor dem Einbrennen zu hüten. Ist der Braten fertig, wird an die Sauce noch 1 Messerspitze Mehl gerührt und nochmals aufgekocht.

26. **Gebratene Hammelsteule.** Eine Keule von 7—8 Pfd. wird abgebrüht. Die dazu passende Pfanne wird halb voll