

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

24. Sauerer Schweinebraten

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

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 aufgefocht.

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