

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

26. Gebr. Hammelkeule

[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 aufgekocht.

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

Warum

lassen Sie Ihre Wäsche nicht
im Aussteuer-Geschäft

H. F. Böhler W^{we.}

Zerrennerstrasse 3a
anfertigen?

Sie finden reelle Bedienung.

—
Grosse Auswahl in
Leinen- und Baumwollwaren
Lager in fertiger Wäsche
— Betten —

Vorhänge, Rouleaux etc.
Braut-Aussteuern in einfach
bis feinst.

Wasser gefüllt, dem $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Salz zugesetzt wird, und der Braten in einem recht heißen Ofen unter häufigem Begießen in 3 Stunden gar gemacht. Beim starken Einkochen des Wassers muß oft heißes Wasser nachgegossen werden, bis nach $1\frac{1}{2}$ Stunden so viel Fett ausgekocht ist, daß man dieses bräunen und auch den Braten darin braun machen kann. Von da ab darf nur so viel Wasser nachgegossen werden, als erforderlich, um den Braten vor Anbrennen zu schützen. Wenn der Braten gar ist, wird das Fett von der Sauce abgeschöpft.

27. **Rehbraten.** Ein Rehrücken, oder noch vorteilhafter, eine Rehkeule (Schlegel), ungefähr 6 Pfund wiegend (für 8—12 Personen ausreichend; für kleinere Familien natürlich entsprechend weniger), wird enthäutet, von etwa vorhandenem Fette befreit und dann mit Speck ($\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Pfund) gespickt. Man wird in der Bratpfanne $\frac{1}{2}$ Pfund Butter braun gemacht und der Rehbraten hineingelegt, mit 2 gestrichenen Eßlöffeln Salz bestreut und in einem sehr heißen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten, wobei nach und nach $\frac{1}{2}$ 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. Zum Verdicken der Sauce kann am Schlusse $1\text{—}1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl langsam eingekocht werden.

28. **Gansbraten.** Die Herstellung des Gansbratens kann in verschiedener Weise erfolgen:

I. Junge Gänse nimmt man aus (Magen, Kragen, die abgebrühten Füße legt man in der Regel in die Fleischsuppe), salzt und pfeffert sie in- und auswendig in mäßiger Weise ein, nimmt sodann etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, etwas schwarze Brotkruste und 1 mittlere geschnittene Zwiebel in die Pfanne, röstet die Zwiebel braun und brät dann die Gans, indem man dieselbe bei gutem Feuer im Bratrohr möglichst alle 3—4 Minuten umdreht, damit sie gleichmäßig anbratet; sticht sie dann auf allen Seiten etwas mit der Gabel und gießt entweder heiße Fleischsuppe oder auch heißes Wasser darüber, so zwar, daß die Gans nicht anbrennen kann. Das Umdrehen der Gans wird dann je nach Erfordernis weiter besorgt, bis die Gans dann gleichmäßig auf allen Seiten schön hellbraun ist. Nach etwa 1 Stunde, höchstens $1\frac{1}{4}$ Stunde, ist der Braten fertig und kann serviert werden.

II. Ältere und zwar fette Wintergänse werden genau in der obigen Weise ausgenommen, etwas stärker gesalzen und gepfeffert, mit einem Teile oder mit dem ganzen von den Gedärmen abgelösten Fett angebraten, wobei man ebenfalls eine Zwiebel und etwas schwarze Brotkruste mitrösten läßt. Wenn nun das Fett vollständig geschmolzen ist, schüttet man das flüssige Schmalz in vorsichtiger Weise durch einen blechernen Seihes in einen