

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

32. Entenbraten

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

Wasser mehr, dann wird die zurückgebliebene Butter braun gemacht und werden darauf die Hühner ebenso gebraten, wie es vorstehend für die jungen angegeben ist.

30. **Junge Hühner zu braten.** In einer Bratpfanne wird Butter — $\frac{1}{4}$ Pfund auf 2 kleine Hühner — hellbraun gemacht, in welche die Hühner gelegt und von allen Seiten zunächst angebraten werden. Dann wird nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zugegossen und auf schwachem Feuer $\frac{3}{4}$ Stunde bei zugedeckter und noch $\frac{1}{4}$ Stunde bei offener Pfanne gebraten. Die Hühner dürfen nur dunkelgelb, nicht braun, werden. Sind die Hühner gut, dann werden sie aus der Pfanne herausgenommen und wird der Sauce noch 1 Messerspitze Mehl zugeetzt. Junge Hühner können auch gefüllt werden.

31. **Gebratene Tauben.** In einer Bratpfanne wird Butter — auf 4 Tauben $\frac{1}{4}$ Pfund — braun gemacht, in welche die Tauben gelegt und zunächst angebräunt werden. Dann wird etwas Wasser (ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter) zugegossen und werden die Tauben in der Sauce so lange gebraten, bis sie ganz braun und mürbe sind, was ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden Zeit erfordert. Während des Bratens muß natürlich das verdampfende Wasser durch Nachgießen wieder ersetzt werden. Sind die Tauben gut, dann werden sie aus der Pfanne herausgenommen und wird der Sauce noch 1 Messerspitze Mehl angerührt.

32. **Entenbraten.** Enten werden gefüllt mit kleinen Pellkartoffeln, die in Pfeffer und Salz gewälzt sind, oder mit Äpfeln, von denen 4 mittelgroße genügen, oder mit einer Leberfüllung. Ist die zu bratende Ente nicht sehr fett, so macht man 2 Eßlöffel (100 Gramm) Butter braun, in welcher man die Ente zunächst äußerlich möglichst braun brät. Ist dies geschehen, dann gießt man — vorausgesetzt dabei, daß die Bratpfanne eine der Ente angemessene Größe hat, d. h. nicht zu groß ist — so viel heißes Wasser hinzu, daß die Ente ziemlich zur Hälfte im Wasser liegt. Eine fette Ente kann man ohne Butter gleich in kochendes Wasser legen und braten. — Geschieht das Braten im Backofen, so wird die Ente auf den Rücken gelegt und unter öfterem Begießen mit aus der Pfanne genommener Flüssigkeit bis zum vollständigen Braunwerden gebraten. Dabei wird in der Regel das Wasser soweit einkochen, daß auch die Sauce ordentlich braun wird; ist jedoch die Ente eher braun als die Sauce, dann muß die Ente aus der Pfanne genommen und die Sauce allein so weit eingekocht werden, bis das Fett klar über dem Bratensatz steht. Ist dieses erreicht, dann wird, wenn zu viel Fett vorhanden, dieses erst abgeschöpft, sonst sogleich kochendes Wasser in solcher Menge zugegossen, als erforderlich ist zu der gewünschten Menge Sauce. Nach Aufrühren des Bratensatzes legt man dann die

LEOPOLDSTRASSE

PAUL DENZEL

PFORZHEIM



AUSSTEUER- UND WÄSCHE-GESCHÄFT
= TEPPICH- UND LINOLEUM-LAGER =

TELEFONRUF 413

Ente wieder in die Pfanne und kocht so lange, bis sie gar ist. Vor dem Anrichten wird schließlich der Sauce noch 1 Messerspitze voll Mehl angerührt. Bratezeit für junge Enten $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

33. **Gebratene Wild-Enten.** Da wilde Enten einen fischigen, tranigen Geschmack haben, wenn sie wie andere Enten gebraten werden, so empfiehlt es sich, denselben die ganze Haut abzuziehen, ohne vorher erst die Federn abzurupfen, was sich leicht und schnell machen läßt. Nachdem dann die Enten ausgenommen worden sind, werden sie auf der Brustseite mit Speck belegt, der dünn geschnitten mittelst eines Zwirnfadens festgebunden wird. In einer Pfanne wird nun Butter braun gemacht ($\frac{1}{4}$ Pfund für 2—4 Enten), in welche die Enten gelegt und 1 Stunde unter öfterem Begießen gebraten werden. Darauf wird noch nach und nach $\frac{1}{4}$ Eiter saurer Rahm (Sahne) zugegossen und noch $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten.

34. **Engl. Beefsteak von Lenden.** 1 Pfund Lende wird enthäutet und entfettet und in etwa 2 Centimeter dicke Scheiben zerschnitten, die in der Hand und mit der Hand ein wenig geklopft werden. Dann macht man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter braun, legt die mit Salz und Pfeffer mäßig bestreuten Scheiben hinein und läßt sie in offener Pfanne auf starkem Feuer rasch auf beiden Seiten braun rösten. Für Fleischstücke der angegebenen Stärke genügt eine Bratezeit von 5 Minuten, wenn dieselben innen saftig bleiben sollen; dünnere Stücke sind noch früher fertig.

35. **Deutsches Beefsteak von Hackfleisch.** $\frac{1}{2}$ Pfd. Hackfleisch, $\frac{1}{2}$ Semmel (die vorher in Wasser eingeweicht und sodann trocken ausgedrückt wurde), 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Ei, 1 halbe Zwiebel, fein geschnitten, 1 Fingerhut voll Salz und 1 Priese gemahlener Pfeffer werden tüchtig durcheinander gerührt. Sodann nimmt man etwa 1 Eßlöffel voll Butter, läßt dieselbe in einer großen offenen Pfanne braun werden und schüttet das vermischte Fleisch in die Pfanne, in welcher man dasselbe auf etwa fingerhöhe zu verstreichen oder verteilen sucht. Wenn man merkt, daß der auf der Pfanne liegende Teil des Beefsteaks braun zu werden anfängt, so muß man dasselbe umdrehen, was allerdings etwas Geschicklichkeit erfordert. Am besten ist es, das Beefsteak auf einen großen Teller gleiten zu lassen und dann in die Bratpfanne hinein umzustürzen; dann wird das Beefsteak weiter gebraten, bis auch der nun jetzt unten liegende Teil desselben braun geworden ist. Sodann schüttet man, um Sauce zu erhalten, etwa 1 Trinkglas heißes Wasser darüber, läßt dasselbe gut aufkochen und das Beefsteak ist hiernach fertig. Die ganze Herstellung nimmt etwa 10—15 Minuten in Anspruch.