

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

34. Engl. Beefsteak

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

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.