

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1950]

Braten

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

der Kochplatte. Im übrigen soll jedoch das *Braten vorwiegend* im Backrohr vorgenommen werden, denn durch die allseitige milde Wärmeeinwirkung in dem geschlossenen dichten Backrohr erzielen Sie gleichmäßiges Bräunen und einen besonders saftigen und schmackhaften Braten. Die gute Wärmeisolierung und die wahlweise Beheizung durch Ober- oder Unterhitze machen das Arbeiten äußerst einfach. Fett brauchen Sie nur sehr wenig oder gar nicht zuzusetzen. *Während des Bratens soll das Backrohr möglichst nicht geöffnet werden.* Zu übergießen brauchen Sie den Braten im elektrischen Backrohr nicht, auch nicht zu wenden.

Das Fleisch wird abgetrocknet, von unten gesalzen und das Salz leicht eingerieben, da es sonst verkrustet, ohne einzudringen. Übergießen und Wenden erübrigt sich. Magere Braten werden gespickt oder mit Speckscheiben belegt; man kann sie auch mit zerlassener Butter bestreichen. In die Grillpfanne legt man eine kleingeschnittene Zwiebel, Suppengrün und die zerhackten Knochen, die man vorher aus dem Braten herausgelöst hat. Diese dienen später zur Bereitung der Soße. Oben auf den Rost wird das Fleisch gelegt. Man schiebt den Braten so hoch wie möglich ein (3. Schiebeleiste), damit er von oben gut bräunt. Dabei ist zu beachten, daß das Fleisch nicht die Decke des Backrohres berührt. Kalbfleisch hat die Eigenschaft, nach oben aufzuquellen und höher zu werden. Man achte deshalb darauf, daß es mindestens 2 cm Spielraum nach oben hat.

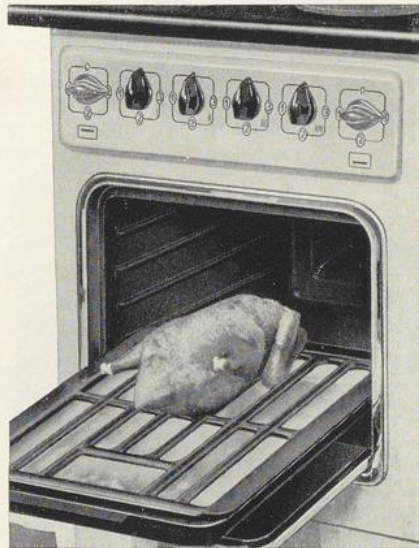
Man rechnet zum Braten eines Schweine- oder Kalbsbratens von 1 kg Gewicht, je nach Art des Stückes, 50 bis 60 Minuten. Für jedes weitere Pfund verlängert sich die Bratzeit um 5 bis 8 Minuten.

SCHALTZEITEN: 30 Minuten 3/3, 15 bis 20 Minuten 3/1,
10 bis 20 Minuten 0/0.

Soße:

Meistens wird das Wasser zur Bereitung der Soße beim ersten Umschalten in die Grillpfanne gegossen. Man kann aber auch erst eingießen, wenn man abschaltet. Die Soße wird so allein fertig, und man braucht sie nachher nur durch ein Sieb zu gießen und zu Tisch zu geben. Liebt man aber sämige Soßen oder will man Sahnensauce bereiten, gießt man die Soße in einen Topf und bereitet sie auf der Kochplatte fertig.

Abb. 22



11. Beispiel

Ente von etwa 4 1/2 Pfund

Schieben Sie die Ente mit dem Rücken nach oben auf dem Bratrost in das kalte Backrohr ein.

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 50 bis 60 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 60 Minuten	3	1

Für größeres Geflügel, etwa 10 Pfund, ist die Bratzeit etwa 2 1/4 bis 2 1/2 Stunden.

12. Beispiel

Braten auf dem Rost

Hähnchen

Genau wie vorher, nur folgendermaßen schalten:

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 bis 50 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 15 Minuten	3	1
oder etwa 10 Minuten	0	0

Backen im Backrohr

Vermeiden Sie auch beim Backen möglichst das Öffnen der Tür, weil hierbei Wärme verloren geht und das Backen nachteilig beeinflusst wird. Sie können das Backrohr für Hefengebäck auch als Gärschrank benutzen. Hierzu schieben Sie den Teig ein, heizen mit Unter- und Oberhitze auf Stufe 3 etwa 5 Minuten lang, schalten aus und schalten später zum Backen auf volle Leistung, wenn der Kuchen „gegangen“ ist. Jeder Hefeteig muß vor dem Backen im Backrohr vollkommen „gegangen“ sein, da die Anheizzeit des Backrohres für das „Gehen“ zu kurz ist.

Der Kuchen wird so eingeschoben, daß seine Mitte in der Mitte des Backrohres liegt; die Abstände zwischen

Abb. 23

Mitte Backrohr = Mitte Kuchen

