

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushalterd mit Kochbeispielen**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [1950]**

Kochen in der Röhre

[urn:nbn:de:bsz:31-294669](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294669)

Wasser oder Brühe je nach Art auffüllen. Bei großen Mengen, wenn nötig, noch einige Minuten auf 3 schalten bis es kocht, dann abschalten.

### **Braten und Schmoren im Topf.**

Verfahren Sie hierbei ganz nach gewohnter Weise, aber setzen Sie auch weniger Fett zu und arbeiten Sie wie bei Pfannengerichten. Zu empfehlen ist ein gußeiserner Bräter oder ein Silitstahlkochgeschirr.

Wünschen Sie reichlich Tunke, so gießen Sie etwas Wasser oder Fleischbrühe nach.

### **Das Arbeiten in der Brat- und Backröhre.**

Zu den folgenden Beispielen für das Kochen, Braten, Backen und Sterilisieren in der Röhre sind Schaltzeiten angegeben, die jedoch länger oder kürzer sein können, weil die Stromaufnahme der einzelnen Herde etwas verschieden ist, die Netzspannung höher oder niedriger liegt und schließlich auch das Fleisch oder die Mehlsorte verschiedene Garzeiten und damit auch verschiedene Einschaltzeiten bedingt.

Vor der ersten Benutzung schalte man die Backröhre etwa ½ Stunde mit angelegter Tür voll ein. **Inbetriebnahme**

Das Kochen in der Röhre entspricht dem Kochen in der sogenannten Kochkiste. Auch hierbei können Sie das Ankochen auf der Platte beschleunigen und die Speisen in der schwachbeheizten Röhre gar werden lassen. **Kochen in der Röhre**

Für das Kochen in der Röhre können Sie jedes gewöhnliche Kochgeschirr verwenden, am besten eignen sich dünnwandige Aluminiumtöpfe mit gutschließendem Deckel. Die Speisen werden kalt in die nicht vorgeheizte Röhre gestellt und mit Unterhitze Stufe 3, Oberhitze Stufe 2 etwa 25—35 Minuten, je nach Menge, angekocht. Kocht das Gut, so schalten Sie die Unterhitze auf Stufe 1, Oberhitze auf Stufe 0 und lassen die Speisen gar werden.

Zum Kochen in der Röhre eignen sich besonders gut Eintopfgerichte, Sauerkraut oder Hülsenfrüchte mit Fleischeinlagen. Besonders berufstätigen Frauen empfehlen wir das Kochen in der Röhre, weil der Kochvorgang keinerlei Wartung erfordert.

Kleinere Braten bereiten Sie zweckmäßigerweise auf der Kochplatte. Im übrigen soll jedoch das Braten vorwiegend in der Röhre vorgenommen werden, denn durch die allseitige milde Wärmeeinwirkung in dem geschlossenen, **Braten in der Röhre**