Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 34

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

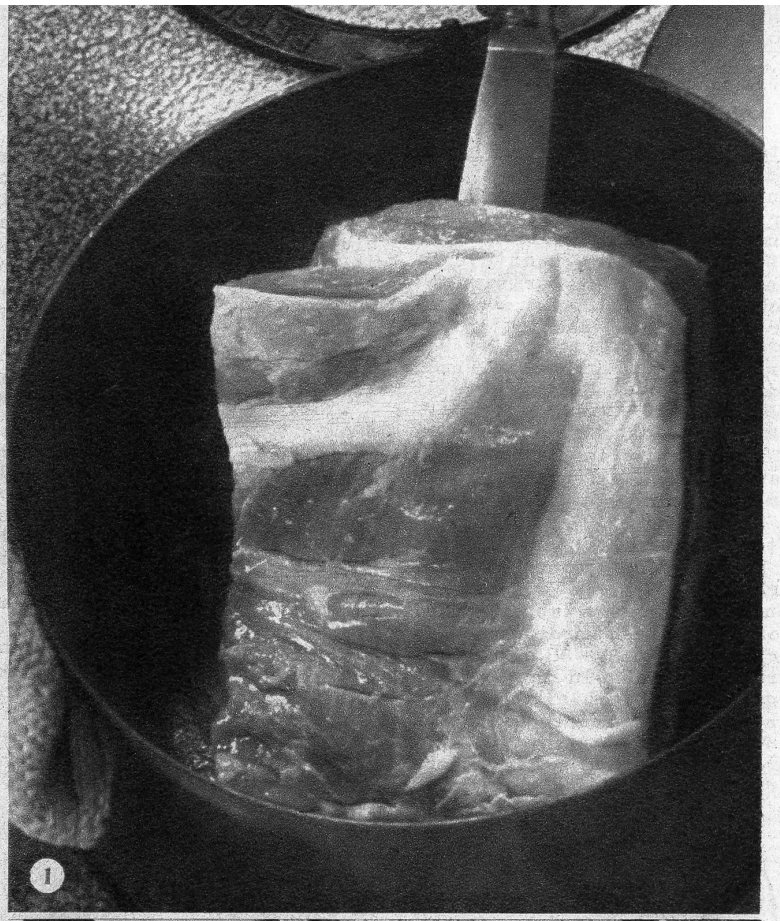
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

POT ROAST OF ROUND BEEF

Amerikanischer Rindfleischtopf



1

❶ Der Braten wird mit Oel bepinselt und ohne Drahtsieb auf allen Seiten bei **grosser** Flamme angebraten

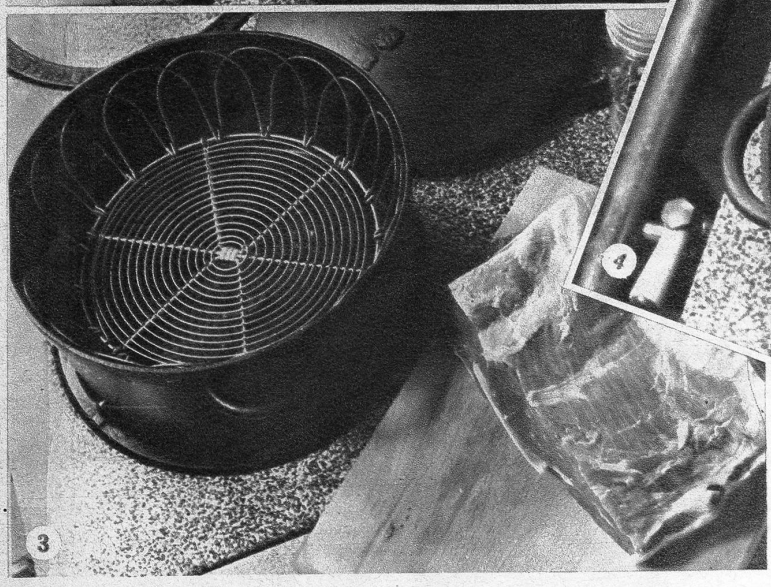
❷ Der Braten wird gebunden und die Flüssigkeit eingeschüttet

❸ Das Drahtsieb wird hineingestellt. Sie können dazu das Sieb, das Sie für die «Geschwellten» verwenden, gebrauchen

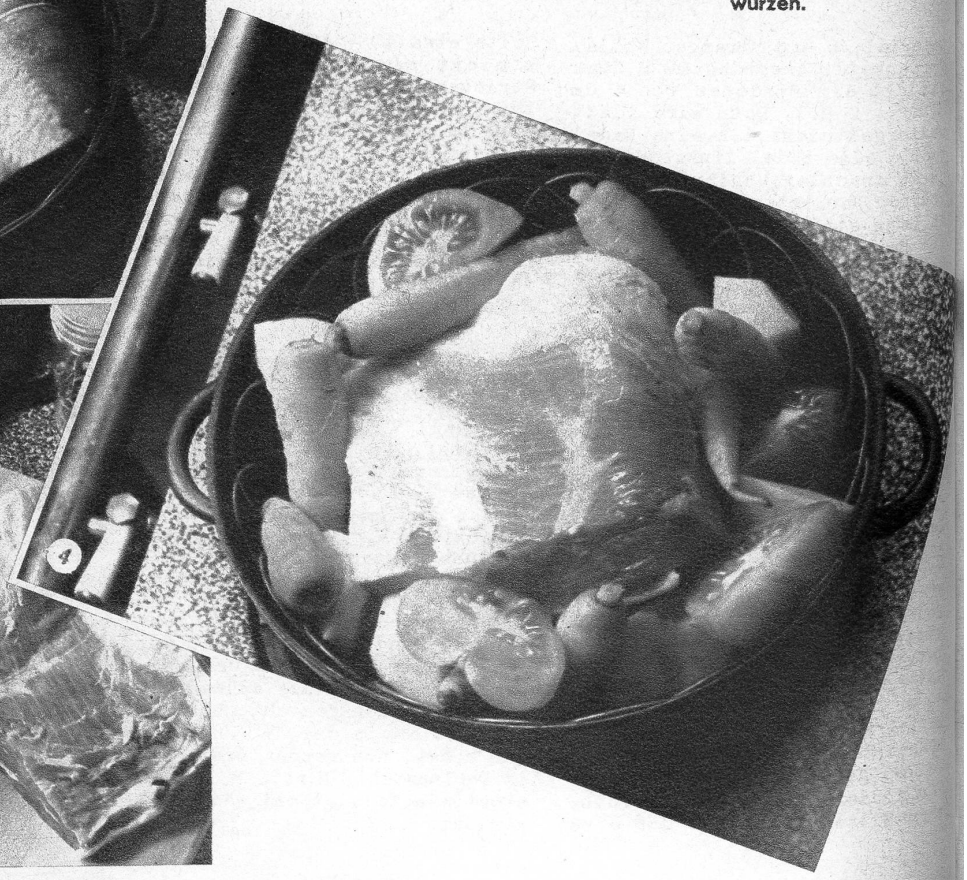
❹ Der Braten ist mit der Gemüse-Garnitur versehen. Er wird gut zugedeckt und alle Zutaten weichgeschmort

Probieren Sie einmal den üblichen Rindfleischbraten auf diese Art zuzubereiten. Sie werden erstaunt sein, wie vorzüglich das Fleisch schmeckt. Man nimmt dazu eine gusseiserne Pfanne und stellt ein Drahtsieb hinein. Doch vorerst wird der Braten mit Oel gut eingepinselt, in rauchheisses Fett gegeben und auf grosser Flamme rasch knusprig gebraten. Nun erst auf das Drahtgitter stellen. Den rückgebliebenen Fond mit wenig Mehl binden und mit Bouillon ablöschen. Die Flüssigkeit darf jedoch nicht über das Drahtgitter hinauskommen. Zuletzt wird der Braten mit gerüsteten Rüebli, einigen Kartoffeln, eventuell Lauch garniert. Gut zugedeckt weichschmoren. 20 Minuten vor dem Anrichten Tomatenschnitze dazugeben. Wenn die Fflüssigkeit verdampft, muss man immer etwas nachfüllen. Erst vor dem Anrichten wird der Braten gesalzen, mit Paprika und Muskat bestreut. Ebenso ist das Gemüse erst zuletzt zu würzen.

2



3



4