Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 5

Artikel: Das Braten auf der elektrischen Kochplatte
Autor: M.R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066374

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: 07.01.2026

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

Das Braten auf der elektrischen Kochplatte

Von M. R.

Wer einen elektrischen Herd besitzt, kann zur Abwechslung kleine Bratwürstchen, Leberschnitten, Beefsteaks (englisch gebraten) sehr gut auf der Kochplatte selbst statt in einer Pfanne oder in einem speziellen Grillapparat braten.

Man erspart sich auf diese Weise das Hantieren mit der Pfanne, ausserdem schmeckt das Fleisch durch die unmittelbare Einwirkung der starken Hitze wie gegrillt. Selbstverständlich eignet sich diese Art, Würste und Fleisch zu braten, nur für eine kleine Menge (für vier bis fünf Personen) und nur für Stücke, die eine ganz kurze Bratzeit nötig haben.

1. Das Braten von Beefsteaks, Leberschnitten usw.

Wenn möglich benütze man eine schon vorher zum Kochen eines andern Gerichtes benützte heisse Platte. Bei Abheben des Topfes ist der Strom auszuschalten, oder auf Stufe 1 oder 2 weiterzuheizen, je nachdem die Restwärme in der Kochplatte genügend ist. Sonst heize man sie auf Schalterstufe 4 so lang auf, bis ein auf die Platte gegebener Tropfen Speiseöl zu rauchen beginnt. Dann wird auf Stufe 0 zurückgeschaltet und je nach Bedarf mit Stufe 1 oder 2 weitergeheizt.

Das von Haut- und Fettstücken befreite Fleischstück reibe man beidseitig leicht mit Speiseöl ein (zum Einreiben zur Vermeidung von Rauchentwicklung weder Fett noch Butter verwenden), und lege es auf die Kochplatte. Die Platte soll nicht zu heiss sein, damit das Fleisch nicht anbrennt. Je nach Fleischdicke und Qualität nach 2—4 Minuten das Fleisch wenden. Die Fleischränder, die sich unter dem Einfluss der Hitze nach oben biegen, mit einem Bratschäufelchen hinunterdrücken. Das Fleisch noch ein- bis zweimal wenden. Gewürzt wird es erst nach dem Fertigbraten, da es sonst Wasser zieht.

2. Das Braten von kleinen Bratwürstchen

Die geschwellten Würstchen werden mit Öl beträufelt. Bei geschickter Anordnung haben ziemlich viele Würstchen auf einer Platte Platz auf einmal. Um ein Aufspringen zu verhindern, steche man mit einer Nadel hinein und brate sie dann unter steter Aufsicht schön braun.

Nach dem Gebrauch die Platte schnell säubern und zur rationellen Ausnützung der Wärme wenn möglich wieder für etwas anderes benützen.

Eine möglichst vielseitige Ausnützung jedes Apparates, auch eines elektrischen Kochherdes, macht besondere Freude. Schon deshalb empfiehlt es sich, diese einfache Methode des Bratens hin- und wieder anzuwenden.

(Die Illustrationen zum Artikel „Wie ziehe ich mich gut an?" in der Januarnummer stammen von M. Irminger.)

UNVERGLEICHLICH!

Eine alte Spezialität, deren Zubereitungsmethoden sich während 60 Jahren dauernd verbesserten und welche das Resultat von langjährigen Erfahrungen ist, muss ganz besonders wertvoll sein.
Das ist nun der Fall mit dem «Vin de Vial», der diese Vorteile mit denjenigen eines guten Rezeptes vereinigt. Der «Vin de Vial», anregend durch die Chinarinde, muskelbildend durch die Fleischextrakte, stärkend durch die Lacto-Phosphate, besitzt alle diese Vorzüge. Ein Rezept, das sich als glücklich erwiesen hat, das mit den modernsten industriellen Mitteln vortrefflich zubereitet wird, fürchtet keinen Vergleich und empfiehlt sich allen, für die es notwendig ist: REKONVALESZENTEN, BLUTARMEN und SCHWÄCHLICHEN.

VIN DE VIAL