

Braten im Rohr (Arbeitsblatt zu „Braten: die Klassiker“)

Was eignet sich zum Braten im Rohr?

Vom Rind:



Geflügel:



vom Lamm oder Hammel:



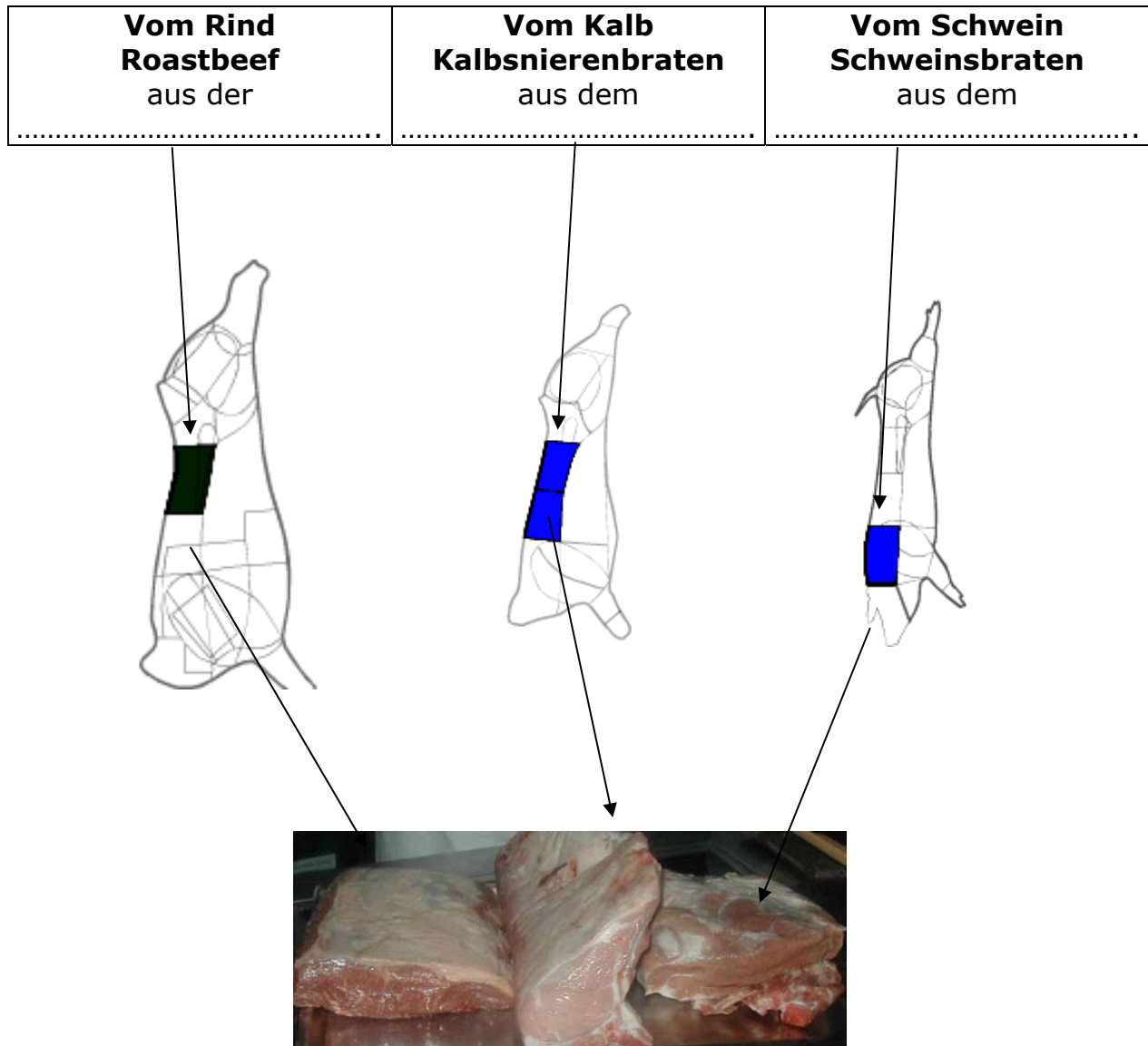
vom Schwein:



vom Kalb:



Einige Teile sind als Klassiker der Wiener und Internationalen Küche bekannt, z.B.



Vorbereitungen zum Braten im Rohr

→ Braten im Rohr ist ein Garvorgang bei Hitze, das heißt: ohne



→ Das Rohr

.....



→ Um einen gleichmäßigen Garpunkt zu erzielen, werden manche Fleischstücke, besonders dann, wenn sie unterschiedlich hoch sind,

.....



→ Da Bratenstücke in der Regel dicker sind als Schnitzel, müssen diese..... gewürzt werden



→ Wenn möglich (im Idealfall) sollte das Fleisch immer auf einer Unterlage von

.....

gebraten werden. So erhält man zum Schluss einen kräftigeren Bratenjus (Bratensaft).



In manchen Fällen ist es auch vorteilhaft das Fleisch in der Pfanne am Herd anzubraten, wie z.B. beim Roastbeef.

Aber auch beim Braten von Geflügel erhält man saftigere Ergebnisse und eine knusprigere Oberfläche, wenn diese am Herd vorerst heiß angebraten werden.



→ Während des Bratens soll das Bratgut laufend,

.....



→ Nach etwa 20 Minuten muss die Hitze reduziert werden und das Rohr

→ Soll eine Kruste entstehen, wird das Rohr die

.....



→ Vor dem Anschneiden..... um zu verhindern.

Der Bratenjus

Eigenschaften:

Der Bratenjus ist im Unterschied zum braunen Fond

....., man kann diesen nicht löffelweise essen. (Beim braunen Fond, der die Basis für braune Saucen darstellt, geht das eher).

Zubereitung:



- Das Fleisch wird
- Das überschüssige Fett
- Der Bratenrückstand wird
- und
- (eingekocht).



- Der reduzierte Jus (Saft) wird nun abgesiehen und mit
- montiert.
- Wenn vom Braten noch Saft austritt, wird dieser dem Jus beigefügt.



Beispiele

Englisches Roastbeef

für 10 Portionen



Fleisch:

.....(Fett) zum Braten

Gewürze:

Für den Jus:

Vorbereiten:

.....

.....

Zubereitung:



Schweinsbraten

Zutaten:

für 10 Portionen



Fleisch:

.....(Fett) zum Braten

Gewürze:

Für den Jus:

Vorbereiten:

.....

.....

Zubereitung:

.



Kalbsbraten

für 12 Portionen



Fleisch:

.....(Fett) zum Braten

Gewürze:

Für den Jus:

Vorbereiten:

.....

.....

Zubereitung:



Braten

Braten ist eine Zubereitung in trockener Hitze, bei welcher dem Kochgut während des Kochverfahrens keine Flüssigkeit zugesetzt werden darf. Geschmacks- und Nährstoffe bleiben fast vollkommen erhalten. Zum Braten eignet sich das Fleisch junger Tiere.

Beim Braten hat man den Unterschied zwischen dunklem und hellem Fleisch zu beachten. Dunkles Fleisch ist extraktreich und daher sehr wohlschmeckend und saftig. Dazu gehören Rind- und Schafffleisch. Diese Fleischgattungen werden nie ganz durchgebraten, sondern bleiben innen leicht rosa. Auch Wild wie Reh, Hirsch, Wildschwein und Hase wird beim Braten immer rosa gehalten.

Helles Fleisch ist weniger extraktreich. Dazu gehören Kalb-, Schweine und Lammfleisch. Dieses Fleisch wird ausnahmslos durchgebraten, soll aber dennoch saftig bleiben.

Durchgebraten und dennoch saftig gebraten steht sehr oft im Widerspruch. Natürlich wird ein Schweinsbraten, sofern man den klassischen fetten Schopfbraten dazu verwendet, schon alleine durch seinen hohen Fettanteil auch nach sehr langer Bratzeit recht saftig bleiben. Kalbs- oder Schweinslungenbraten wird heute immer am Punkt, das heißt in der Mitte noch ein wenig rosig, gebraten. Junges Lamm durch zu braten ist ein Sakrileg. Man braucht das arme Tier nicht im Kochtopf zum zweiten Mal töten.

Bratverfahren werden eingeteilt in:

Braten am Rost (Grillen)

Ein altes Kochverfahren. Eine Zubereitung auf heißen Eisenstäben oder auf gerippter Platte bei direkter Hitzebestrahlung. Diese Zubereitung ist für portionierte, zarte, gewürzte und mit Öl bestrichene Fleischstücke, zartes, geteiltes Geflügel, Fische und Gemüse wie Paradeiser, Champignons, Zwerkgürbisse usw. geeignet. Die Temperatur liegt zwischen 250°C und 150°C. Bei kleinen Stücken starke Hitze, bei großen fallende Hitze.

Braten am Spieß

Eines der ältesten Kochverfahren. Im Gegensatz zum Grillen wird hier das ganze Fleischstück bzw. das ganze Geflügel unter ständigem Drehen der direkten Hitzebestrahlung ausgesetzt. Gegrilltes und am Spieß Gebratenes werden trocken serviert.

Das Braten am Spieß erfolgt zwischen 280°C und 160°C bei fallender Hitze.

Braten auf dem Herd

Portionierte, kleine, zarte Fleischstücke wie Koteletts, Steaks, Schnitzel, Fische und auch bestimmte Gemüse wie Paradeiser, Melanzani, Zwerkgürbisse, Pilze usw. werden auf dem Herd gebraten. Es ist ein Zubereiten im heißen Fett ohne jede Flüssigkeitszugabe. Der Bratensaft wird durch Ablöschen des Bratensatzes gewonnen. Die Temperatur liegt zwischen 180°C und 240°C.

Braten im Rohr

Große, zarte Fleischstücke oder Fleischstücke von jungen Tieren sowie junges Geflügel, Wild und junges Wildgeflügel werden im Rohr gebraten. Die Zubereitung erfolgt in trockener Hitze ohne Flüssigkeitszugabe, jedoch unter Zugabe von Fett. Der Bratensaft wird aus dem Bratensatz des jeweiligen Brätgutes hergestellt. Die Temperatur liegt zwischen 220°C und 160°C bei fallender Hitze.