

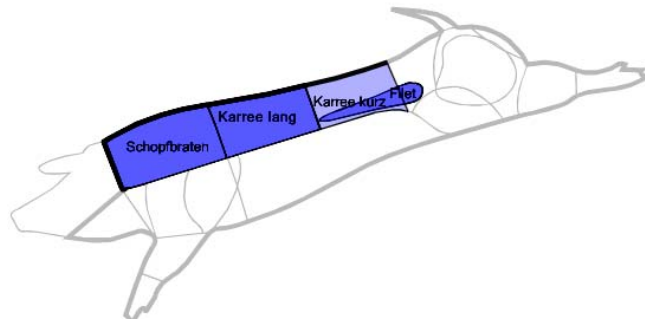
Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Textteile aus Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 44. Auflage neu bearbeitet von Peter Kirischitz. Graphiken mit freundlicher Genehmigung der Fa. Ama, von www.ama.at

## Braten am Herd

### Die Fleischstücke

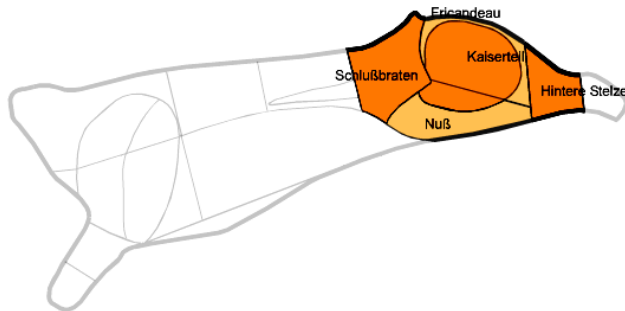
Zum Braten am Herd (Kurzbraten) eignen sich vor allem Fleischteile vom Schlegel oder Rücken der meisten Schlachttiere.

In unserem Beispiel verwenden wir:



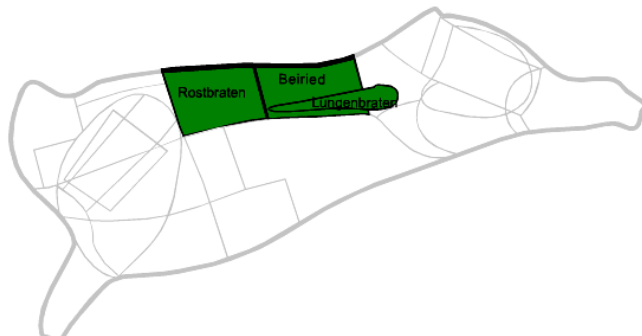
A) Schweinskoteletts  
aus dem  
für

Schweinskoteletts mit Kümmelglace



B) Schnitzel  
für aus dem

Naturschnitzel



C) Rostbraten  
aus dem  
(so nennt man den  
halben Rindsrücken) für

Knoblauchrostbraten

A) Schweinekoteletts B) Naturschnitzel aus der Kalbsschale C) Rostbraten



## Braten am Herd

Das Fleisch wird immer quer zur Fleischfaser geschnitten, damit diese so kurz wie möglich ist. Lange Fleischfasern lassen sich schwer durchbeißen, das Fleisch wirkt dann zäh.

### Klopfen:



Das Fleisch wird auf einer Seite geklopft. Sehr oft wird , um die Fleischfasern nicht zu zerschlagen, vor allem bei zarten Fleischteilen, das Plattiereisen verwendet. In



diesem Falle spricht man nicht von „klopfen“ sondern „**plattieren**“.

Nach dem Klopfen werden die Fleischränder und die Sehnen leicht eingeschnitten. (Im Küchenjargon sagt man oft auch „einpecken“).

### Salzen:

#### Escalopes,

Zu beachten ist, dass das ganze Fleischstück gleichmäßig gesalzen werden sollte!!

**Achtung:** Fleisch darf gesalzen werden, da das Salz Flüssigkeit entzieht und das Fleisch dann leicht trocken und zäh wird.

### Bemehlen:

Die Escalopes werden

Seite in Mehl getaucht.

### Braten:

Zum Braten wird

verwendet.

Keinesfalls sollte man zum Anbraten verwenden, da diese zu schnell verbrennen würde. Auch kaltgepresste Öle wie kaltgepresstes Olivenöl u.ä. eignet sich nicht zum Anbraten.



Das Fett zum Braten muss

Die Escalopes werden mit der

Seite in das heiße Fett gelegt.

**Achtung:** Das Einlegen des Fleisches muss immer geschehen, damit man sich nicht mit den heißen Fettspritzern verletzen kann.

Die Escalopes werden nun solange gebraten,



, dann erst werden diese umgedreht und fertig gebraten. Sollte die Hitze zu groß sein,

Die Temperatur am Regler zu korrigieren wird wenig nützen, da



**Vorsicht:** Diese dünnen Fleischstücke sind recht rasch gar! Wird das Fleisch zu lange gebraten wird

Das fertig gebratene Fleisch wird

Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Textteile aus Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 44. Auflage neu bearbeitet von Peter Kirischitz. Graphiken mit freundlicher Genehmigung der Fa. Ama, von [www.ama.at](http://www.ama.at)

**Sauce:**



**Montierte Saucen müssen sofort serviert werden!!!**



**Am Rande dieser Lehrsinheit**



Knoblauch wird geschält, grob geschnitten und mit etwas Salz mit der Messerklinge zerdrückt.

Einem Profi würde niemals einfallen, das matschige Zeug, das aus einer Knoblauchpresse kommt, zu verwenden.

Man kann Knoblauch auch in Stifte schneiden, klein hacken oder man kann ihn, wenn man zwar den Geschmack, nicht aber die Schärfe möchte, auch mit der Schale im Rohr bräunen, schälen und fein blättrig schneiden. Niemals aber durch die Knoblauchpresse quetschen.

Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Textteile aus Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 44. Auflage neu bearbeitet von Peter Kirischitz. Graphiken mit freundlicher Genehmigung der Fa. Ama, von [www.ama.at](http://www.ama.at)

## **Die Rezepte**

### **Naturschnitzel**

600 g (4 Stück) Kalbsschnitzel vom Schlegel (Kaiserteil)  
20 g Öl  
30 g Mehl  
Salz

Rindsuppe oder brauner Fond

Butter zum Montieren

Die Schnitzel werden am Rand mehrmals eingeschnitten, auf einer Seite geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht und in heißem Fett auf beiden Seiten (und zwar zuerst auf der bemehlten Seite) goldbraun gebraten. Der Bratensaft wird entfettet, mit Fond oder Rindsuppe aufgekocht, eiskalte Butterflocken mit dem Schneebesen zügig eingerührt und über die Schnitzel gegossen (nappiert).

Beilagen: Reis, Risipisi, Gemüse, Salate.

### **Schweinskoteletts Kümmelglace**

für 5 Portionen

1 kg Koteletts

Salz, Pfeffer von der Mühle

ganzer Kümmel

30 g glattes Mehl

20 g Öl

zum Braten

Sauce:

¼ l brauner Kalbsfond oder Rindsuppe

20 g Butter zum Montieren

Die Schweinskoteletts werden am Rand mehrmals eingeschnitten, geklopft, gesalzen, auf einer Seite in Mehl getaucht, zuerst auf dieser in heißem Fett gebraten, mit Kümmel bestreut und dann auf der anderen Seite gebraten. Die Koteletts werden aus der Pfanne genommen und warm gestellt. Der Bratenrückstand in der Pfanne wird entfettet und mit braunem Kalbsfond oder Rindsuppe aufgekocht, reduziert und mit eiskalten Butterflocken montiert.

Beilagen: mitgebratene Kartoffeln, Salate

### **Knoblauchrostbraten**

für 5 Portionen

1 kg Rostbraten

10 g glattes Mehl

Salz

Pfeffer

20 g Öl

¼ l brauner Fond oder Rindsuppe

10 g Knoblauch

20 g Butter zum Montieren

Zubereitung:

Rostbraten werden geklopft, am Rand mehrmals eingeschnitten, gesalzen, gepfeffert, auf einer Seite in Mehl getaucht und beiderseits in heißem Fett gebraten, aus der Pfanne genommen und warm gestellt. Der Bratenrückstand wird entfettet, zerdrückter Knoblauch beigelegt, mit braunem Fond oder Rindsuppe aufgekocht und mit eiskalten Butterflocken montiert. Der Rostbraten kann nun in die Sauce gegeben werden und kurz nachziehen, darf aber keinesfalls mehr aufkochen.

Beilagen: Kartoffelschmarren, Bratkartoffeln, Reis u. dgl.