

### DAS GEWÖHNLICHE BRAISIEREN, DÄMPFEN ODER SCHMOREN.

Das Braisieren ist unter den verschiedensten Zubereitungsarten das kostspieligste und schwierigste Verfahren. Nur durch lange praktische Uebung und ständige Aufmerksamkeit kann sich der Koch mit den Schwierigkeiten desselben vertraut machen. Neben einer unbegrenzten Sorgfalt bei der Ausführung und neben der richtigen Wahl des Fleisches, welche dabei eine viel größere Rolle spielt als bei anderen Zubereitungsarten, hat man beim Braisieren auf einen bestens präparierten Fond und eine vorzügliche Jüs zum Auffüllen zu achten.

*Das Fleisch.* Ochsen- und Hammelfleisch werden in der gewöhnlichen Art braisirt, Kalbfleisch, Lamm und Geflügel nach der weiter unten beschriebenen Art.

Das zum Braisieren bestimmte Fleisch braucht nicht wie das zum Braten bestimmte von jungen Tieren zu sein. Am besten ist solches von drei- bis sechsjährigen Ochsen und ein- bis zweijährigen Hammeln. Ist das Fleisch älter, so läßt sich nur schwerlich ein gutes Resultat erzielen, weil dann ein längeres Kochen erforderlich ist, wodurch das Fleisch trocken und faserig wird.

Das Fleisch älterer oder schlecht gefütterter Tiere taugt in der Küche nur zu einem einzigen Zweck, nämlich zur Zubereitung der Fleischbrühen und verschiedenen Fonds.

*Das Spicken des Fleisches.* Wenn das zu braisierende Ochsenfleisch vom Nieren- oder Rippenstück ist, ist es durchwachsen, d. h. von feinen Fettäderchen durchzogen, was auch ein bestimmtes Zeichen seiner guten Qualität ist. Anders ist es dagegen beim Hinterviertel vom Ochsen oder bei der Hammelkeule. Dieses Fleisch ist in sich selbst nicht fett genug, um das Trockenwerden bei längerem Kochen zu verhindern. Man hilft daher bei diesem Fleisch mit Spicken nach, indem man in der Richtung der Fleischfaser 1 cm dicke Speckstücke einzieht. Der Speck soll 2 Stunden vor dem Gebrauch mit Pfeffer, Muskat und Gewürz gewürzt, mit Petersilie bestreut und mit Kognak mariniert werden.

*Das Marinieren des Fleisches.* Das zu braisierende Fleisch gewinnt bedeutend, wenn man es einige Stunden vorher mit dem zum Braisieren bestimmten Wein mariniert, einerlei ob das Fleisch gespickt ist oder nicht. Zu diesem Zweck würzt man die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer und Gewürz auf allen Seiten, tut sie in eine passende nicht zu große Schüssel mit den zum Braisieren bestimmten Gemüsen, bedeckt sie mit weißem oder rotem Wein, meistens gewöhnlichem Tischwein, von dem man ungefähr 3 Deziliter auf das Kilogramm Fleisch rechnet, und läßt das Fleisch 5 bis 6 Stunden marinieren, indem man es von Zeit zu Zeit umdreht.