

SCHMOREN

ANTWORTEN

1. Sie werden zu einem Familienessen ins Hotel Hilton eingeladen. Zum Hauptgang wird ein Schmorbraten serviert. Nun stellt Ihr Vater die Frage an Sie: "Was ist eigentlich Schmoren?" Geben Sie ihm eine fachliche Antwort:

**Schmoren ist ein Garprozess in wenig Flüssigkeit, mit Deckel
im Ofen oder in einer Druckbraisiere**

- 2 Nennen Sie vier Nahrungsmittelgruppen bei denen die Garmethode Schmoren angewendet wird.

**Schlachtfleisch Wild Geflügel
Gemüse Fische**

3. Welche Fleischteile werden zum Schmoren bevorzugt?

**Vor allem bindegewebereiche Fleischteile wie Schulter, Stotzen oder die Huft von
älteren Tieren beim Rind., Gigot und Schulter beim Hammel und
Schulter beim Wild sowie alle älteren Tieren**

4. Erklären Sie die drei Phasen des Schmorens bei dunklem Schlachtfleisch:

Erste Phase: **Das gewürzte Fleisch von allen Seiten in erhitztem Fettstoff
von allen Seiten gut anbraten**

Zweite Phase: **Durch Zugabe einer geringen Menge Flüssigkeit wird abgelöscht.
Dadurch wird der entstandene Bratensatz aufgelöst. Durch einen
mehrfachen Wechsel von Anbraten und Ablöschen entsteht der
wertvolle, inhaltsreiche braune Saucenfond**

Dritte Phase: **Nach dem Auffüllen mit einem entsprechenden Fond das Schmorgut
am Siedepunkt garen unter zweitweisem Wenden und Arrosieren.**

5. Wie wird diese Garmethode bei hellem Schlachtfleisch und Geflügel bezeichnet?

Glasieren

6. Erstellen Sie mit einem Partner zwei Flussdiagramme über die Zubereitung von geschmortem Gemüse und einem Kalbsnierenbraten auf einem Flipchart Papier und stellen dann die Arbeitsabläufe der Klasse vor.

Der Lehrer gibt jeder weiteren Gruppe zwei Gerichte vor z.B. Fenchel und Lammschulter