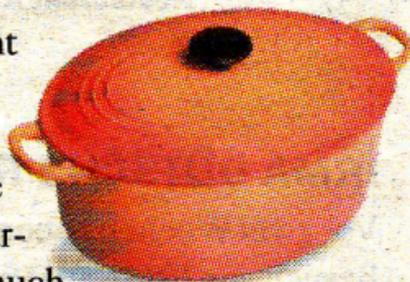


Von Peter Keller

## BRATENSAUCE

*Ich versuche mich gelegentlich darin, ein «Schmorgericht» zu kochen, und bin mit der Farbe der Sauce nicht ganz zufrieden. Als Fleisch können das mal ein 3-kg-Hohrücken, Rindsgulasch oder 20 Kalbsbäggli sein. Ich mache das dann in etwa so: Ich brate ein paar Kilo Saucenknochen, Kalbsfüessli und Ochsenchwanz ganz scharf an. Dann gebe ich viel gehackte Zwiebeln, 1 kg Rüebli, Lorbeerblätter dazu und giesse etwa 5–6 Flaschen (ca. 4 Liter oder auch etwas mehr) dunkelfarbigen, dichten Rotwein dazu (nicht vom besten, aber auch nicht vom schlechtesten). Das lasse ich über Nacht, so 8 Stunden oder mehr bei zirka 80–90 Grad, auf jeden Fall unter dem Siedepunkt, blubbern. Am nächsten Morgen nehme ich die Knochen und das Gemüse raus. Von den Knochen fein säuberlich das butterweiche Fleisch wegnehmen. Dann wird das Fleisch scharf angebraten. In grosser Pfanne wieder viele gehackte Zwiebeln dünsten, 1 oder 2 Kilo Rüebli dazu, vielleicht ein paar zerquetschte Tomaten. Dann die Sauce von der Nacht dazu, und wieder alles 4–6 Stunden unter dem Siedepunkt blubbern lassen. Fleisch und Gemüse herausnehmen, wenn es weich genug ist, und die Flüssigkeit bis auf etwa anderthalb Liter «eindampfen» und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Sauce wird bei mir geschmacklich zwar sehr gut, farblich aber immer hellbraun, auch leicht transparent. In Restaurants mit ähnlichen Küchen bekomme ich sehr dunkle, farblich dichte und undurchsichtige Saucen. Woran mag das liegen?*

Lieber Herr Keller, das tönt sehr verführerisch, und die Farbe dürfte wohl auch dunkelbraun sein. Die Sauce erhält ihre braune Farbe weniger vom Wein und auch nicht in erster Linie vom Anbraten, sondern vom Fleischsaft, und davon ist genügend vorhanden. Vermutlich ist sie jedoch durchsichtig, und wenn das Fleisch auf einem weissen Teller liegt, scheint sie deshalb hellbraun. Die Sauce muss deshalb, wie Sie richtig sagen, dichter und undurchsichtiger sein. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten: 1. Sie fügen der Sauce viel mehr Kalbsfüesschen oder auch Kalbskopf bei und kochen sie auch etwas heisser, bei rund 100 Grad. Das gelatinöse Gewebe bindet die Sauce stärker. 2. Sie fügen eine grössere Menge Gelatine bei, das hat denselben Effekt. 3. Sie kochen die Sauce ganz einfach noch stärker ein. Pro Person benötigen sie 0,5 dl Sauce oder auf 1 kg rohes Fleisch rund 2 dl. Lieber weniger, dafür eine konzentrierte Sauce. 4. Als absolute Notmassnahme können Sie die Sauce am Schluss mit etwas Maizena abbinden, nicht mit Mehl, das macht sie trüb und weisslich.



### Auf Ihre Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion Gastro, «züritipp», Postfach, 8021 Zürich; oder Mail an: [gastro@zueritipp.ch](mailto:gastro@zueritipp.ch)