

Den Braten muss man riechen ...

Ein deftiger Braten wird erst ein richtiger Genuss, wenn eine handwerklich zubereitete Soße dazu gereicht wird.

Wenn es um einen schmackhaften Braten geht, ist für mich die Zubereitung der Soße sozusagen die kochtechnische Gretchenfrage. Da hat es sich im Laufe der Jahre entwickelt, Soßenfonds selbst herzustellen und gegebenenfalls auch bevorraten. Das erfordert zwar einen gewissen Zeitaufwand, macht aber Spaß und letztendlich lohnt der Geschmack die Mühe. Und wer weiß nicht um den Genuss, wenn man die gelungene Soße ausdauernd kosten kann.

Grundlage für eine handwerklich gut zubereitete Soße sind neben den jeweils passenden Knochen vor allem Gemüse wie Sellerie, Selleriekraut, Porree, Möhre und Zwiebel. Eine ganz wichtige Rolle spielen aber auch Gewürze und Kräuter wie Pfeffer, Piment, Lorbeer, Muskat, Thymian,



Max is(s)t genussvoll
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

Oregano oder Eberraute, Beifuß, Majoran und Knoblauch. Eine Art Wundermittel ist in diesem Zusammenhang eine mit Nelken gespickte, halbierte Zwiebel, die kurz in der Pfanne gebräunt ein ganz eigenes Aroma entwickelt.

Kurzum, man sollte auch und gerade bei Soßen seine gewürztechnische Fantasie galoppieren lassen und immer neue Kombinationen probieren. Auch ein Schuss Wein ist fein. Damit aber sparsam umgehen. Für das gelegentliche Andicken der Soße verwende ich neben Kartoffelmehl auch Mondamin-Produkte. Das halte ich nicht für ehrenrührig und ist sogar von Sterneköchen empfohlen.



Jungschwein-Braten, am besten mit viel Soße.
Foto: Ragwitz

Da die mit Soße aber eher sparsam umgehen, bevorzuge ich auf Reisen eher das, was man gutbürgerliche Küche nennt. Und wenn ich aus Richtung Berlin in Sachsen „einfliege“, komme ich meist nicht an der Dresdner Heide vorbei, wo mich der Braten lockt, der im Waldmax zubereitet wird. Das ist eine Restauration im Stil eines typi-

schen Ausflugslokals, dem man immer seine Aufwartung machen kann.

Dort gibt's alles das, was des Wanderers Herz begehrt. Ich bin dann zwar kein Wanderer, gönne mir aber meist eine deftige Mahlzeit in Form eines Original Tartars, einer vorzüglichen Wurstsuppe oder eben einen Braten mit viiiiel Soße. Ohne die geht's nicht, weiß auch Küchenchef Thomas Jansen. Der stimmt mit mir überein, dass die Soße die Krönung eines Bratens ist, den man über deren würzigen Duft buchstäblich riechen kann.

Ein Blick in die Waldmax-Karte lohnt sich für jeden Geschmack und zeugt vom sächsischen Humor. Da gibt es sogar „aus'm Wasser gehubde“ Gerichte oder solche „ohne Fleisch“. Das soll wohl Fisch beziehungsweise Vegetarisches sein. Und schließlich wäre der Waldmax kein sächsisches Original, wenn es nicht „was Sießes“ wie Quarkkälchen und andere Verführungen geben würde.

Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Jungschwein-Braten in Bier gegart

- **Zutaten:** 800 Gramm durchwachsender Jungschweinenack, 800 Gramm Knochen vom Schweinekamm, 2 Esslöffel Butterschmalz, Wurzelwerk, 50 Gramm Tomatenmark, 1 Liter Bier, 80 Gramm Senf, Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und 50 Gramm Kartoffelstärke
- **Zubereitung:** Das Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran würzen und anschließend noch mit Senf einreiben. Danach das Fleisch in einen Bräter geben und mit 0,5 Liter Bier im vorgeheizten Backofen bei 135 Grad etwa 2 Stunden lang garen. Die zerhackten Knochen im Butterschmalz kräftig anbraten und das grob geschnittene Wurzelgemüse dazu geben. Etwas Farbe ziehen lassen, mit Tomatenmark ablöschen, kurz einkochen und mit 0,5 Liter Bier auffüllen. Bier einkochen lassen, mit 1,5 Liter Wasser auffüllen. Alles 1,5 Stunden leicht köcheln, dann durch ein Sieb streichen und Kartoffelstärke zum Abbinden nehmen. Am Ende den Bratenfond dazu geben und die Soße nochmals richtig abschmecken.

Kolumne 05-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 9. März 2016

Wenn es um einen schmackhaften Braten geht, ist für mich die Zubereitung der Soße sozusagen die kochtechnische Gretchenfrage. Da hat es sich im Laufe der Jahre entwickelt, Soßenfonds selbst herzustellen und gegebenenfalls auch zu bevorraten. Das erfordert zwar einen gewissen Zeitaufwand, macht aber Spaß und letztendlich lohnt der Geschmack die Mühe. Und wer weiß nicht um den Genuss, wenn man die gelungene Soße ausdauernd kosten kann.

Grundlage für eine handwerklich gut zubereitete Soße sind neben den jeweils passenden Knochen vor allem Gemüse wie Sellerie, Selleriekraut, Porree, Möhre und Zwiebel. Eine ganz wichtige Rolle spielen aber auch Gewürze und Kräuter wie Pfeffer, Piment, Lorbeer, Muskat, Thymian, Oregano oder Eberraute, Beifuß, Majoran und Knoblauch. Eine Art Wundermittel ist in diesem Zusammenhang eine mit Nelken gespickte, halbierte Zwiebel, die kurz in der Pfanne gebräunt ein ganz eigenes Aroma entwickelt.

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Braten muss riechen

MICHAEL H. MAX RAGWITZ
expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



Kurzum, man sollte gerade bei Soßen seine gewürztechnische Fantasie galoppieren lassen und neue Kombinationen probieren. Auch ein Schuss Wein ist fein. Damit aber sparsam umgehen. Für das gelegentliche Andicken der Soße verwende ich neben Kartoffelmehl auch Mondamin-Produkte. Das halte ich nicht für ehrenrührig und ist selbst von Sterneköchen empfohlen.

Da die mit Soße aber eher sparsam umgehen, bevorzuge ich auf Reisen eher das, was man gutbürgerliche Küche nennt. Und wenn ich aus Berlin in Sachsen „einfliege“, komme ich meist nicht an der Dresdner Heide vorbei, wo mich der Braten lockt, der im Waldmax zubereitet wird. Das ist ein Ausflugslokal,

dem man zu allen Jahreszeiten seine Aufwartung machen kann.

Dort gibt's alles das, was des Wanderers Herz begehrt. Ich bin dann zwar kein Wanderer, gönne mir aber meist eine deftige Mahlzeit in Form eines Original Tartars, einer vorzüglichen Wurstsuppe oder eben einen Braten mit viiiiel Soße. Ohne die geht's nicht, weiß auch Küchenchef Thomas Jansen. Der stimmt mit mir überein, dass die Soße die Krönung eines Bratens ist, den man über deren würzigen Duft buchstäblich riechen kann.

Ein Blick in die Waldmax-Karte lohnt sich für jeden Geschmack und zeugt vom sächsischen Humor. Da gibt es sogar „aus'm Wasser gehubde“ Gerichte oder solche „ohne

Jungschwein-Braten

Zutaten: 800 g durchwachsender Jungschweinenack, 800 g Knochen vom Schweinekamm, 2 EL Butterschmalz, Wurzelwerk, 50 g Tomatenmark, 1 l Bier, 80 g Senf, Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran sowie 50 g Kartoffelstärke

Zubereitung: Das Fleisch zuerst mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran würzen, zudem mit Senf einreiben, in einen Bräter geben und dort mit 0,5 l Bier im vorgeheizten Backofen bei 135 Grad etwa 2 Stunden garen. Die zerhackten Knochen im Butterschmalz kräftig anbraten, grob geschnittenes Wurzelgemüse zugeben, etwas Farbe ziehen lassen, mit Toma-

tenmark ablöschen, kurz einkochen und mit 0,5 l Bier auffüllen. Bier einkochen lassen, mit 1,5 l Wasser auffüllen. Alles 1,5 Stunden leicht köcheln, dann durch ein Sieb streichen, Kartoffelstärke zum Abbinden nehmen. Bratenfond zugeben, Soße nochmals abschmecken.

tenmark ablöschen, kurz einkochen und mit 0,5 l Bier auffüllen. Bier einkochen lassen, mit 1,5 l Wasser auffüllen. Alles 1,5 Stunden leicht köcheln, dann durch ein Sieb streichen, Kartoffelstärke zum Abbinden nehmen. Bratenfond zugeben, Soße nochmals abschmecken.



Jungschwein-Braten. FOTO: RAGWITZ

dass bei dem biertechnisch-sächsischen Potenzial auch Paulaner ausgeschrieben wird.

DER IM ERZGEBIRGE geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.