



Ich serviere den Sauerbraten ohne Apfelrotkraut, das die Sauce des Fleisches verdünnt und mit Kohlaroma überdeckt.

DRESDNER SAUERBRATEN

Schulter vom Rind mit Gewürzen in Sauermilch mariniert, mit Speck geschmort

Sauerbraten werden in diversen Regionen der deutschsprachigen Welt gekocht: im Rheinland, in Schwaben und Franken, im Thurgau, in Basel und Bern. Die Sächsische respektive die Dresdner Variante aber hat geradezu den Status eines Nationalgerichts. Seltsamerweise habe ich nirgends eine Erklärung gefunden, was den Dresdner Sauerbraten ausmacht. Die Rezepte indes sprechen für sich: das Fleisch wird nämlich nicht in Essig, Bieressig, Apfelwein oder Rotwein sauer eingelegt, sondern in Buttermilch. In Dresden gilt der Sauerbraten vielen Zeitgenossen als eine typische Touristenfalle. Und er wird ja auch in den Lokalen im Zentrum der Stadt in sehr unterschiedlichen Qualitäten angeboten. Die bekömmlichste Version habe ich in der *Kurfürstenschänke* an der Frauenkirche bekommen, wo der Braten mit einer «pikanten Rosinensoße» serviert wird. Das Fleisch war feinfaserig und relativ trocken, die hellbraune Sauce leicht säuerlich und leicht süßlich, dezent gewürzt (ich glaubte Zimt, Pfeffer, Muskat und Nelken zu riechen) – nicht schlecht, aber auch nicht sehr eigenwillig.

Wer sich vom schlechten Ruf des Dresdner Bratens nicht abschrecken lässt und das Fleisch selbst zubereitet, der macht die Bekannt-



Der Chip | «Manchmal kommen mir meine Mit-Touristinnen und Mit-Touristen vor, als hätte man ihnen irgendeinen Steuerchip eingepflanzt, der sie zwingt, sich genau so zu verhalten wie alle anderen Touristen auch. Warum zum Beispiel erklimmen offenbar alle, die dazu körperlich in der Lage sind, das Podest des Reiterstandbilds vor der Semperoper in Dresden?»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 2. August 2015.



Sauerbraten in der Kurfürstenschke in Dresden, serviert wie es die Tradition will mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl. (8/2015)



Das Fleisch sollte wenigstens vier bis fünf Tage in der Marinade liegen. Die Säure aus der Buttermilch bewirkt während dieser Zeit im Bratenstück eine Denaturierung des Eiweisses, die Farbe verändert sich.



Nachdem ich die Sauce passiert habe, gebe ich sie nochmals in den Topf zurück und wende den Braten kurz darin, ehe ich ihn aufschneide.

FÜR 4 PERSONEN

- 700 g** Schulter vom Rind, *Schulter Spitze eignet sich gut*
- 2** Zwiebeln (180 g), in Schnitzen
- 2** Karotten (150 g), geschält, in fingerdicken Rädchen
- 2** Lorbeerblätter
- 3** Gewürznelken
- 1 TL** schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL** Wacholder
- 1 TL** Piment
- 800 ml** Buttermilch
- 1 EL** Bratbutter
- 50 g** feine Speckwürfel
- 2 TL** Salz
- 50 g** Basler Lächerli
- Etwas** Salz zum Abschmecken

schaft eines auf ganz unverwechselbare Weise würzigen Küchenkunststücks. Schon beim Beizen des Fleisches entwickelt sich Tag für Tag ein immer geheimnisvollerer Duft, der wohl auf das Zusammentreffen von Fleisch und Buttermilch zurückzuführen ist und von den Gewürzen zusätzlich angetrieben wird. Dieser liebliche, an die Luft in Patisseries erinnernde Odeur, übersetzt sich beim Schmoren des Fleisches in ein ebenso singuläres, jedoch stärker körperliches Aroma. Der Geschmack von Sauce und Fleisch ist auf eine Weise würzig, süßlich und ganz leicht säuerlich, wie man es sonst vor allem von sizilianischen Rezepten kennt. Eine Gaumenzeuge meines ersten Versuchs war sogar überzeugt, die Sauce sei mit Orangenzeste und Saft gewürzt.

Zubereitung (Marinierzeit 4–5 Tage, Kochzeit 130 Minuten)

1 | Das Fleisch in ein Behältnis legen, das auf den Seiten des Stücks nicht mehr als etwa 3 cm Raum lässt, sonst braucht man zu viel Buttermilch. Zwiebel, Karotte, Lorbeer, Gewürznelken, Pfeffer, Wacholder und Piment begeben, dann die Buttermilch zugießen. Das Fleisch sollte komplett bedeckt sein. In den Kühlschrank stellen und vier bis fünf Tage ziehen lassen. *Ich lasse das Fleisch in einer Vorratsdose aus Plastik ziehen, die ich mit einem Deckel verschließen – das funktioniert bestens.*

2 | Fleisch aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und dann mit Küchenpapier möglichst trocken tupfen.

3 | Öl in einem schweren Topf erwärmen, Speck dazugeben und anbraten bis es duftet. Fleisch dazu geben und allseits ausgiebig bräunen. Etwa die Hälfte der Marinade angießen, alle Zwiebel- und Karottenstücke sowie die Gewürze aus der Marinade zugeben und das Salz einstreuen. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 40 Minuten schmoren lassen.

4 | Die Hälfte der verbleibenden Marinade angießen, Fleisch wenden, Deckel wieder aufsetzen weitere 40 Minuten schmoren lassen.

5 | Lebkuchen in der verbleibenden Marinade einweichen und dann zum Fleisch geben, das Stück erneut wenden, Deckel wie gehabt aufsetzen und weitere 30 Minuten schmoren lassen. *In manchen Rezepten werden der Sauce erst Schwarzbrot, dann sogenannte Soßenkuchen, also spezielle Speisepfefferkuchen beigegeben, um sie zu binden und ihr eine gewisse Süße zu verleihen. In der Schweiz gibt es kein richtiges Schwarzbrot, wie es in Deutschland üblich ist – und auch keine Soßenkuchen. Ich gebe stattdessen Basler Leckerli hinein, wie man sie in Helvetien an jedem Kiosk bekommt, das funktioniert ganz gut. Manche Rezepte geben dem Dresdner Sauerbraten auch noch Rosinen zu, ich verzichte darauf.*

6 | Deckel abheben und 10 Minuten bei leichter erhöhter Hitze etwas eindicken lassen. Fleisch aus der Sauce heben und warm stellen. Sauce durch ein Passevite geben und zurück in den Topf fließen lassen. Sauce sanft erwärmen, mit Salz abschmecken. Fleisch fingerdick aufschneiden und mit ausreichend Sauce beträufelt servieren. *In vielen Rezepten wird die Sauce zum Schluss mit saurer Sahne abgerundet, ohne Sahne scheint sie mir ihren ganz eigenen Charakter eindeutiger auszuspielen. Ich serviere den Braten gerne nur mit Semmelknödeln.*