

Köstliches am Wegesrand (3): Trauen Sie dem Sauerbraten – gerade mit Pferdefleisch

geschrieben von Rudi Bernhardt | 14. Februar 2013

Ich fühle mich schon ganz übel, speiübel. Wie gern hatte ich einst diese, eine meiner Leibspeisen, genüsslich zu mir genommen. Sauerbraten, rheinisch, das Fleisch vom Stamme Trab-Trab, eine Woche eingelegt und dann umsichtig geschmort.

Dann die Soße: mit allerlei Gewürzen, Rübenkraut und Rosinen schmackhaft gemacht, mit Lebkuchen abgebunden, dampfend auf Tellern mit Rotkohl und Klößen angerichtet – und am Ende überfüllt ins Fresskoma gefallen, und jetzt das: „*Wie gefährlich ist Pferdefleisch?*“ fragt sorgenvoll die BILDungsferne Zeitung.

Wie, was? Das Fleisch vermutlich siecher Rösser aus Osteuropa wird in Fabriken zur Hacksoßenfüllung von Lasagne verarbeitet und ist angeblich inzwischen – nach England – auch in NRW aufgespürt worden. Und es kann sogar lebensbedrohlich werden, wenn man sich an der Muskulatur von Fury's Nachkommen laben sollte?



Sauerbraten mit Klößen –
Fleischsorte unbekannt.
(Foto: Hartmut910 /

pixelio.de)

Mir bleibt speiübel und ich frage mich, wie blöd ist denn der oder die, die so was ernsthaft fragt? Oder anders, für wie blöd halten die eigentlich ihre Leser oder -innen? Da habe ich doch gerade noch eine liebe Freundin geärgert, als sie die wunderbaren Heilkräfte ihrer Lieblingskreaturen rühmte, weil ich in ihrem Beisein stets die Größe der Pferde nach der Menge der potentiellen Sauerbraten-Portionen bemesse, was immer wieder helle Empörung bei ihr und anderen Liebhabern und -innen dieser Gattung hervorruft. Aber lecker isser dennoch, der Sauerbraten vom Pferd aus dem Rheinland – so mit Klößen und Rosinen in der Soße.

Das allwissende Blatt – vermutlich auch um die Unsinnigkeit seiner Schlagzeile wissend – gibt auf seine hirnrissige Frage auch eine Antwort, die ich hier nicht vorenthalten will: Ist das Pferdefleisch (was selbstverständlich häufig in bettelarmen Landstrichen vorkommt) zu stark mit dem Dopingmittel Phenylbutazon durchseucht, kann es sogar tödlich sein, den daraus gebruzzelten Sauerbraten zu verspeisen. Ok, sage ich mir, ok, dann esse ich doch lieber nur noch Schweinefleisch, da ist wenigstens stets eine klinische Dosis Antibiotikum drin, was mir den Gang zur Apotheke erspart, wenn ich ein Furunkel oder so was hätte.

Dann stellt die auflagenstärkste der allwissenden Zeitung aber gleich im folgenden Satz fest, dass Pferdefleisch im Normalzustand völlig folgenneutral beim Verzehr sei.

Noch mal ok. Dann ist das also so: Biokörnerbrötchen sind gefährlich, wenn ich sie vor dem Verzehr mit Marcumar impfe (dem Rattengift ähnlicher Blutverdünner). Also sollte ich, um sicher zu gehen, stets weiße Brötchen zu mir nehmen. Aber wie ist es dann, wenn mal wieder jemandem einfällt, die wirkungsvolle Schlagzeile über einen Bericht zum nächsten Skandal aufzuwürzen? Etwa: Großbanken machen mir Ihrem Geld, was sie wollen! Ach nee, kein gutes Beispiel, das würde ich ja sofort glauben.

Stellen wir abschließend fest: Sauerbraten ist auch vom Pferdefleisch nach wie vor köstlich, der Skandal an sich ist zwar empörend, wenn auch nicht sonderlich pfiffig eingefädelt. Anfang der 70er Jahre des vergangenen Jahrhunderts ging ein Pferdefleischskandal vom Unnaer Schlachthof aus und ergriff halb Europa. Der Betrug tickte auf, als bei einem Senatsessen in Bremen ein speisender Metzger fachmännisch feststellte, dass Rinderbug anders gefasert sei.

Trotzdem guten Appetit, aber nehmen Sie Pferdefleisch vom Metzger Ihres Vertrauens. **Hier das Rezept:**

Den Essig und das Wasser 1:1 in einen Topf mit Deckel geben. Das Pferdefleisch, ca. 1 Kilogramm, darin einlegen. Die Zwiebeln in Scheiben geschnitten mit den Wacholderbeeren und den Nelken dazu geben. Das Fleisch muss mit dem Sud bedeckt sein. Zugedeckt 3 Tage ziehen lassen, dabei einmal täglich wenden.

Nach 3 Tagen das Fleisch herausnehmen und gut mit Küchenrolle abtrocknen. Die Zwiebeln und Gewürze in einem Sieb abtropfen lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und dann reichlich mit Zucker einreiben. In einem Bräter scharf (heiß) anbraten, damit der Zucker schön karamellisiert und eine schöne Kruste entstehen kann. Die abgetropften Zwiebeln und Gewürze begeben und mit anbraten. Zwischendurch immer mal mit dem Sud ablöschen, bis auch die Zwiebeln schön braun gebraten sind. Das ist wichtig, damit die Soße später auch ihre eigene dunkle Farbe erhält. Soviel von dem Sud in den Bräter geben, wie man an Soße braucht. Dann gut aufkochen lassen und den Braten bei geschlossenem Deckel ca. 1,5 – 2 Std. schmoren. Danach den Braten unbedingt abkühlen lassen, da er beim Schneiden sonst zu sehr zerfasert.

Jetzt kommt der schwierigste Teil, die Soße. Den Sud passieren, aufkochen lassen und etwas reduzieren. Dann die Printen oder Lebkuchen begeben, aber nicht alle auf einmal. Sie sollen sich auflösen und die Soße binden. Sie sollte schön

sämig sein. Je nach Geschmack noch etwas Zuckerrübensirup begeben. Der eine mag es gerne säuerlich, der andere eben süßer. Die Fleischscheiben in der Soße erwärmen. Dazu reiche ich selbst gemachte Knödel halb-und-halb mit Rotkohl.