Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 7

Artikel: Die gute Bratensauce
Autor: Müller, Robert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066391

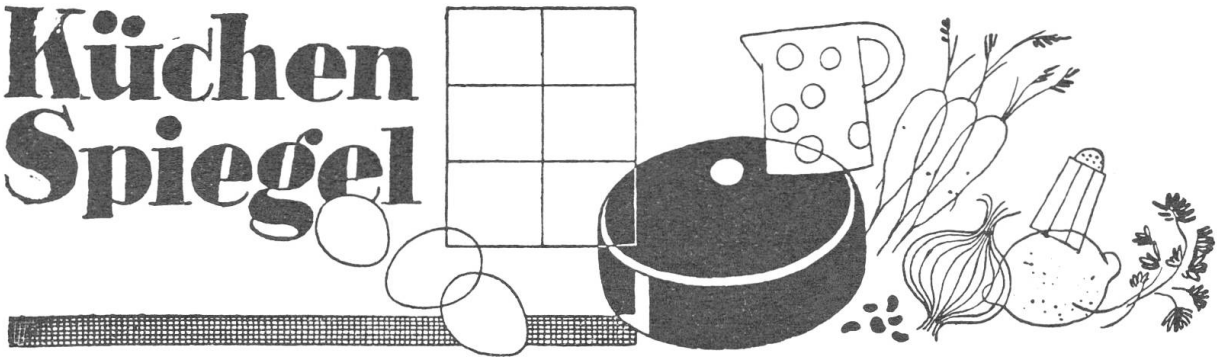
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Die gute Bratensauce

Von Robert Müller, Küchenchef

Das Fleischbraten ist keine ganz einfache Sache. Auf dreierlei kommt es dabei besonders an:

1. Das Fleisch soll kunstgerecht, nicht zu schnell und nicht zu langsam (gewöhnlich geschieht es zu langsam) und ringsherum schön braun angebraten werden.

2. Man muss es verstehen, zum richtigen Fleisch die richtige Sauce (oder auch gar keine) zuzubereiten. Die Art der Sauce ist auch nach dem übrigen Menu zu richten.

3. Das Abschmecken der Sauce.

Damit der erste Punkt gelingt, ist starke Hitze, ganz heisses Fett und grosse Aufmerksamkeit nötig, damit im rechten Moment gewendet und nichts verbrannt wird.

Ebensoviel Übung, aber noch mehr Kenntnis, verlangen der zweite und der dritte Punkt, denn es gibt mancherlei Variationen von Bratensaucen.

Die Schmorbratensauce

Das vorbereitete, gesalzene Fleisch kommt mit der Bratengarnitur in heisses Fett oder Butter, wenn möglich mit etwas Speckwürfeln vermischt. Jedes Fleisch ergibt beim Anbraten eine natürliche Sauce oder den « Jus ». Er bildet den Fond der Sauce, der entweder unmittelbar nach dem Fertigbraten des Fleisches, oder, falls sich das Fleisch im Bratofen befindet, nach dreiviertel bis einer Stunde Bratzeit mit kaltem Wasser, besser aber mit Fleischbrühe oder mit etwas Wein (Kalbfleisch mit Weisswein, alles dunkle Fleisch mit Rotwein) abgelöscht wird. Die Kunst ist hier, nicht zuwenig und nicht zuviel Flüssigkeit. Je mehr man verdünnt, desto kraftloser wird die Sauce.

Die Bratengarnitur besteht aus einer Zwiebel, einer Rübe, Nägeli, Lorbeer, 6 Pfefferkörner, Knoblauch, einer kleinen Brotrinde und je nach Geschmack und Möglichkeit Thymianzweigen, Majoran, Peterli, Estragon.

Ein Gewürz, das man für Schmorbraten nur hin und wieder verwenden sollte, weil es der Sauce einen ganz bestimmten Geschmack gibt, ist die Tomate. Man gebe zwei bis drei frische Tomaten oder ein bis zwei Esslöffel Tomatenpüree nach dem Anbraten des Fleisches in die Sauce und sie wird nicht nur den guten Tomatengeschmack, sondern auch eine schöne, rotbraune Farbe annehmen. Tomatenbratensauce ist sehr gut zu Risotto oder zu Teigwaren. Wird sie mit Tomatenpüree gemacht, so schmeckt sie immer etwas scharf.

Die gute Bratensauce ist sämig, das heisst mit Mehl gebunden. Entweder bestäubt man das Fleisch nach dem Anbraten mit wenig gewöhnlichem Mehl (Schmorbraten, Voressen), oder man mischt kurz vor dem Anrichten etwas mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl

unter die Sauce und lässt nochmals kurz aufkochen. Nie aber verwende man in diesem Fall statt Kartoffelmehl gewöhnliches Mehl, weil es der Sauce den faden mehligen Geschmack gibt.

Zu Roastbeef- oder Filetbratensauce kommt die gleiche Bratengarnitur wie zum Schmorbraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch fleissig begossen, der Bodensatz immer wieder aufgekratzt und das Fleisch unter Zugabe von keiner oder möglichst wenig heisser Flüssigkeit fertig gebraten. Vor dem Anrichten die Sauce entfetten und würzen, aber kein Mehl beifügen.

Das Abschmecken der Sauce

Abschmecken ist ein kochtechnischer Ausdruck und heisst probieren, würzen, eventuell durch Zugaben verfeinern. Das Abschmecken ist fast so wichtig wie das Braten selbst. Man braucht dazu Salz, Pfeffer, manchmal süssen oder sauren Rahm, Muskatnuss, Zitronensaft und so weiter. Jetzt ist es auch noch Zeit, eine missratene Sauce zu verbessern. Die zu dünne Sauce wird separat eingekocht oder mit in Wasser verrührtem Kartoffelmehl verdickt. Ist die Sauce zu fett, so lässt man sie etwas stehen und schöpft das Fett oben ab. Zu helle Saucen werden mit Caramel, das ist gebrannter Zucker, den man fertig kaufen kann, dunkler gefärbt.

Die Zubereitung dieser Bratensaucen ist im Prinzip einfach. Sie lassen sich alle vom gleichen Grundschema ableiten: das gesalzene Fleisch mit der Garnitur in heissem Fett anbraten, mit Flüssigkeit ablöschen, das Fleisch öfters wenden und nach dem Fertigbraten die Sauce binden oder nur abschmecken. Der Geschmack der Sauce aber hängt von wichtigen Details ab: die Menge der Flüssigkeit, gebunden oder nicht gebunden, die speziellen Gewürze, fett oder mager, süsser oder saurer Rahm und so weiter. Es ist leicht, einen Braten, aber nicht leicht einen zum passenden Speisezettel ausgezeichneten Braten samt Sauce zu machen.

Serviert man schnellgebratenes Fleisch, zum Beispiel Beefsteak, und verzichtet man auf die Beigabe einer Sauce, so ist es zur Abwechslung ratsam, *Kräuterbutter* beizugeben. Kräuterbutter: in eine Schüssel gebe man 100 g Butter, eventuell einige Tropfen englische Sauce, etwas feingehackte Petersilie und wenn möglich noch andere Küchenkräuter, sowie den Saft von einer Viertel-Zitrone. Man knetet diese Masse tüchtig, rollt sie wurstförmig, stellt sie in die Kälte und schneidet sie kurz vor dem Servieren in fingerdicke Scheiben, welche man auf das angerichtete Fleisch gibt. Diese Butter ist auch gut zu gebratenem Fisch.

Pikante Fleischsaucen

Zum Beispiel macht Rum die Sauce pikant.

Ungarisches Beefsteak. Vom Stotzen brät man ein kleineres Stück auf beiden Seiten mit viel Zwiebeln weich, stäubt ein wenig Mehl darüber, dünstet es mit wenig Wasser oder Weisswein gar, würzt mit Salz und gibt am Schluss ein halbes Gläschen Rum dazu.

Currysauce. Man lässt einen Esslöffel Curry in Butter heiss werden, füllt mit brauner Bratensauce auf und lässt eine Viertelstunde kochen. Diese Sauce ist gut zu Reis, Poulet oder Schnitzel.

Paprikasauce ist besonders geeignet für Kalbsschnitzel. Braune Fleischsauce (bei Schnitzeln einfach der in der Pfanne zurückgebliebene mit Wasser aufgelöste Fond) wird mit ein bis zwei Esslöffeln Paprika etwas eingekocht und mit saurem Rahm verlängert.

Gulasch à la minute. Rinds-, Kalbs- oder Schweinsfilet in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer bestreut einen Moment liegen lassen. Man gibt das Fleisch in heisses Fett auf starkes Feuer, damit es schnell anbratet und etwas blutig bleibt. Zuletzt kommen Zwiebeln dazu, das Fett wird abgeschüttet und vorgewärmte Paprikasauce über das Fleisch gegeben.

Die Leser
und der Schweizer-Spiegel

Die Leser jeder Zeitschrift bilden eine unsichtbare Gemeinschaft. Alle, die ihr angehören, teilen gewisse seelische und geistige Merkmale. Natürlich ist es nicht so, dass man von einem Menschen, der den « Schweizer-Spiegel » abonniert hat, ein Porträt entwerfen könnte. Aber sein Charakterbild muss bestimmte Züge aufweisen, ohne die er bestimmt nicht Abonnent des « Schweizer-Spiegels » wäre — oder wenigstens nicht auf die Dauer bliebe. Eine dieser Eigenschaften ist

Sinn für die Bedeutung der Familie,

denn der «Schweizer-Spiegel» ist eine Familienzeitschrift. Was ist denn das? Ein Blatt, das von vorn bis hinten von jedem Kind gelesen werden kann? Eine solche Zeitschrift würde es nicht verdienen, von Erwachsenen gelesen zu werden. Das wissen die Leser des «Schweizer-Spiegels». Sie verlangen keineswegs, dass *jeder* Beitrag auch vom kleinen Gritli und vom grossen Peter gelesen werden kann. Erscheint einmal ein Artikel oder eine Novelle, von denen der Vater oder die Mutter nicht möchte, dass sie den Kindern in die Hand kommen, werden sie es in der Regel zu verhüten wissen. Im allgemeinen werden die Kinder ja von selbst das lesen, was ihnen entspricht. Vor allem aber wissen unsere Leser, dass es gar kein Unglück ist, wenn die Kinder auch einmal auf etwas stossen, das nicht für sie bestimmt ist, denn schädlich oder heilsam wirkt im grossen und ganzen nie *ein* Beitrag einer Zeitschrift, sondern der Geist, in dem diese geleitet ist.