



Stolzer Heinrich

Die so genannte Bratwurst in Biersauce ist wohl eines der ältesten Traditionsrezepte der Berliner Küche. Dazu wird hier Kartoffelstampf und deftiges Sauerkraut gereicht. - Det schmeckt irre jut, eh!

ZUTATEN:

BRATWÜRSTE:

- 4 Berliner Bratwürste im Saitling
- 1 EL Butterschmalz

BIERSAUCE:

- 400 ml Rinderfond
- 250 ml Schwarzer Abt oder Köstritzer Bier (alternativ Altbier)
- 2 EL Soßenkuchen (gerieben)
- 1 EL Butter
- 1 mittlere Zwiebel (halbiert und angeröstet)
- 1 große Zwiebel (geviertelt und in feine Streifen geschnitten)
- 1 TL Tomatenmark (gehäuft)
- 1 Gewürznelke
- 2 Stück Pimentkörner
- 4 Stück schwarzer Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 1 – 2 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz oder evtl. Rinder-Demi-Glace bzw. Fleischextrakt
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- Rixdorfer oder Bautzener Senf

1 STOLZER HEINRICH: Die vorgebrühten Bratwürste kurz in gesalzenes Wasser legen und mit einem Zahnstocher einpicken, damit sie nicht platzen. Gleichzeitig den Rinderfond mit den angerösteten Zwiebelhälften, Nelke, Piment und Lorbeer in einer Kasserolle auf 250 ml reduzieren. Den Fond durch ein Sieb abseien.

2 Die Bratwürste in einer Pfanne in Butterschmalz rundum schön braun braten, herausnehmen und zur weiteren Verwendung warm stellen. Im Bratansatz die Zwiebel hellbraun anrösten, Tomatenmark unterrühren, kurz anschwitzen lassen und mit dem reduzierten Fond ablöschen. Das Schwarzbier zugeben und den geriebenen Soßenkuchen zur leichten Bindung und für den Geschmack unterrühren. Alles gut durchkochen lassen.

3 Die Bratwürste in die Sauce legen und noch etwa 10 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Die Sauce letztlich noch pikant mit etwas Zitronensaft, evtl. noch etwas Zucker, etwas Salz (oder noch besser mit etwas Fleischextrakt oder Demi-Glace) und frisch gemahlene Pfeffer abschmecken.

4 SERVIEREN: Die Bratwurst und Sauce mit Kartoffelstampf und Sauerkraut auf vorgewärmten Tellern apart anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Senf servieren. – Aber auch »nur« eine dicke Scheibe warmes, frisches Landbrot dazu gereicht, deren Stücke man abbrockt und in die Sauce stipt, macht glücklich! – Der Senf dazu darf natürlich nicht fehlen.

ANMERKUNG ZUM BIER IM REZEPT: Als Bier wurde bewusst das Schwarzbier »Schwarzer Abt« der Neuzeller Klosterbrauerei gewählt. Das Bier wird nahe Berlins im Landkreis Oder-Spree gebraut. Nach Ansicht des Autors ist es für die Sauce geschmacklich besonders geeignet. Als ein dunkles Bier, rauchig, würzig und mit einer leichten Süße nach einem 400-jährigen über Generationen weitergegebenen Rezept gebraut, ist es auch international berühmt geworden. Nicht zuletzt auch wegen eines 13 Jahre dauernden Rechtsstreites der Brandenburger Landesregierung gegen die Brauerei, der letztendlich vom Bundesverwaltungsgericht zu Gunsten der dunklen Köstlichkeit entschieden wurde. Das Ende einer bürokratischen Amtsposse um ein BIER. Letztlich vollendete der »Schwarze Abt« sogar seinen Mythos mit dem Segen auf das Bier von Papst Franziskus auf dem Petersplatz in Rom ...

GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Natürlich ein Glas »Schwarzer Abt«!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com