Der Sauerbraten

Am Sonntag ist es anzuraten,
den Freund mit einem Sauerbraten
nach Strich und Faden zu verwöhnen.
Den wird er sicher nicht verpönen.

Man nimmt in eifrigem Bemüh'n
erst Essig, Wein und Suppengrün
und rührt daraus die Marinade,
in der das Fleisch nun nachgerade

- soll's wirklich werden ein Genuss -
für zwei, drei Tage liegen muss.
Mit Pfeffer, Senf und Lorbeerblatt
und auch Wacholderbeeren satt

würzt man die angesetzte Lauge,
damit der Braten später tauge.
Von Zeit zu Zeit – mit saubren Händen -
soll man das Fleisch auch einmal wenden.

Zum Schluss gießt man die Flüssigkeit
durch's Sieb und hält sie dann bereit.
Nun tupft man gänzlich unerschrocken
den Brocken rundum möglichst trocken

und brät in heißem Butterschmalz,
das mürbe Fleisch mit etwas Salz
so kräftig an, dass es gebräunt
am Ende zusagt unserm Freund.

Dann löschen wir mit unsrer Lauge
und einem gut geschulten Auge
die kräftig angeheizte Flamme,
um schließlich dann wie eine Amme

auf unsern Braten acht zu geben
und bestes Schmoren anzustreben.
Dies dauert manchmal seine Zeit,
doch schlussendlich ist's so weit.

Nun fehlt nur noch die wirklich große
süßlich-saure Bratensauce.
Mit Rübenkraut und Speisestärke

geht man hier vorsichtig zu Werke

und fügt auch noch Rosinen zu.

Dann hat die liebe Seele Ruh.

Mit Klößen und mit rotem Kohl

fühlt sich der Sauerbraten wohl!

© **Ulrich Kusenberg**

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)