

Als ich kürzlich in der „Peffermühle“ war, dem griechischen Schnellimbiss meines Vertrauens, bestellte eine junge Frau vor mir eine mittlere Pommes und schob auf die Frage „Was drauf?“ ein non-chalantes „Bratensauce“ nach. Da fiel mir ein, dass ja zu einer original-echten Poutine auch ein Schlag des dunklen Saftes gehört. Eine kurze Internet-Recherche in der Welt des schnellen Essens ergab: Ja, Bratensauce ist schwer in. Wer schon etwas älter ist, zuckt bei diesem Begriff zusammen und sieht rot-gelbe Päckchen vor sich, deren Inhalt Mutti in kochendes Wasser quirlt. Mehr oder weniger ambitionierte Hobbyköche fragen sich dagegen: Und, wenn gar nichts gebraten wurde, wie krieg ich dann eine leckere, sämige Tunke hin, die aussieht und schmeckt wie die traditionelle Bratensauce?

Übrigens: Im Bergischen Land kriegt man Bratensauce dazu, wenn man eine (oder mehrere) Bratwürste als Imbiss bestellt – in der Hausbrauerei Schumacher wird das auch so serviert. Wobei ein Laden, bei dem jeden Abend Hunderte Essen rausgehen, von denen der größte Teil gebratenes, gesottenes oder gekochtes Fleisch enthält, kein Problem hat, die nötigen Mengen der braunen Sauce bereitzustellen. Wer sein Hobbyhandwerk ernstnimmt, bereitet natürlich **Jus** und **Demi-glace** auf Vorrat zu. Aber es geht – ganz ohne geröstete Knochen – auch schnell und einfach.

Es sind ja drei Faktoren, die eine Bratensauce ausmachen: Farbe, Konsistenz und Geschmack. Eine appetitliche braune Farbe entsteht, wenn man passendes Gemüse ordentlich heiß anschwitzt sowie über farbstarke Zutaten wie Tomatenmark und Rotwein. Das Sämige geht a) übers Einkochen oder b) with a little help of Mehl. Und für den Geschmack sind verschiedene Aromaten zuständig, von denen mindestens einer **ordentlich Umami** beitragen muss.

Mit dem im folgenden beschriebenen Rezept kannst du eine wirklich leckere Bratensauce parallel zu allen anderen Komponenten zubereiten – du brauchst dafür 30 Minuten. Allerdings verträgt diese Tunke es nicht, aufbewahrt und wiederverwendet zu werden.

Die Zutaten (für ca. 250 ml):

1 große rote Zwiebel

200 g braune Champignons

1 Möhre

getrockneter Thymian oder Oregano

300 ml Gemüsebrühe
1 kl. Glas Rotwein
1~2 EL dunkle Sojasauce
1 EL Rotweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
2 TL brauner Zucker
1 gestrichener EL Mehl
1~2 Lorbeerblätter
Salz, neutrales Öl

Die Zubereitung:

Du schneidest die Zwiebel in feine Streifen, die Pilze in Scheiben und die Möhre in Stücke. Dann setzt du die Gemüsebrühe an und stellst alle anderen Zutaten bereit. Im ersten Schritt erzeugst du sowohl Röstaromen, als auch die Fülle, die diese Sauce braucht. Nimm eine ausreichend große Kasserolle und brate Zwiebel und Champignons bei voller Hitze sehr scharf im Öl an. Natürlich sollte nichts verbrennen, aber es darf schon ein bisschen bitter riechen. Gib zwei, drei Prisen Meersalz dazu, rühr durch und reduzier die Hitze. Brate das Ganze ungefähr 5 Minuten unter ständigem Rühren weiter.

Jetzt wirfst du die Möhrenstücke hinein, fügst die Lorbeerblätter, die Kräuter und den Zucker bei und brätst (Rühren, rühren!) noch einmal 5 Minuten weiter. Dann stäubst du das Mehl über die inzwischen goldbraune Masse und lässt es auf eher kleiner Hitze anschwitzen. Wie bei einer Mehlschwitze löschst du dann mit der Brühe ab und lässt das Ganze unter sorgfältigem Rühren – es darf nichts am Topfboden kleben – einmal aufkochen. Nun kommen Rotwein, Sojasauce, Essig und Senf dazu. Achte drauf, dass die Konsistenz noch nicht zu sämig ist – notfalls mit ein bisschen heißem Wasser regulieren. Diese Sauce lässt du dann 20 Minuten im offenen Topf köcheln.

Schließlich gießt und streichst du das Ergebnis durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf, lässt es noch einmal aufkochen und bis zum Servieren noch ein wenig einreduzieren. Wenn überhaupt, dann musst du zuletzt nur mit Salz abschmecken. Die so entstandene Bratensauce kannst du zur klassischen Bratwurst reichen oder meinetwegen auch auf Pommes geben.