

Die Rückkehr des Bratens

Festlich. Sonntage rochen früher ganz eindeutig nach Braten. Die Weihnachtsfeiertage erst recht. Und jetzt kommt er wieder: Welch ein Glück!

ILSE FISCHER

SALZBURG (SN). Pünktlich um 12.30 Uhr war er fertig. Alle versammelten sich um den Tisch, auf dem die große Bratenrein stand und die dampfenden Schüsseln mit Gemüse, Knödeln, Kartoffeln und vor allem viel Soße. Zu spät zum Sonntagsessen zu kommen, war undenkbar. Genauso undenkbar war es, dass nicht alle gleichzeitig und das Gleiche

Slow Cooking heißt das neue Lebensgefühl

aßen. Leider verschwand der Braten vom Speiseplan. Die moderne Zeit duldet dieses Ritual nicht mehr.

Und jetzt - jetzt tauchen sie wieder auf. Sogar die Sternköche setzen den Sonntagsbraten wieder auf die Karte. Fast Food und Nouvelle Cuisine – das war gestern, Slow Cooking heißt das neue Lebensgefühl, für das unsere Eltern und Großeltern kein englisches Wort brauchten: Sie lebten es einfach. Sich Zeit nehmen, gemeinsam mit

guten Produkten aus der Region kochen und wieder einen Braten in den Ofen schieben, ist die wunderbare Renaissance einer Tradition im allerbesten Wortsinne. Wie die große Schüssel mit Pasta auf dem Tisch in alten italienischen Filmen, ist er bestens dazu geeignet, die Familie wieder zu fixen Zeiten täglich an einem Tisch zu versammeln.

Für einen hervorragenden Braten braucht man kein Filet, sondern man muss die Qualität der Fleischstücke zu nutzen wissen. Leicht durchzogen, mit einer schützenden schmalen Fettschicht, so sieht der ideale Braten aus. Ob Schulterschmelze, Nacken, Keule oder das Hintere Ausgelöste – viele preisgünstigere Fleischteile eignen sich zum langen Braten. Das Fett wird durch die stundenlange Garzeit ausgebraten und am Ende bleibt ein wunderbares Stück Fleisch – außen knusprig, innen rosig zart.



Nichts einfacher als das: Gefüllter Schweinsbraten aus „Meine Wiener Küche“ von Ewald Plachutta.

Bild: SN/CHRISTIAN BRANDSTÄTTER VERLAG

Und welcher Braten soll es für Sie sein? Knuspriger Schweinsbraten, Kalbsnierenbraten oder Rindsbraten in Burgundersauce? Egal. Suchen Sie sich einen aus: Denn wer an Familienfeste denkt, der ver-

bindet sie wohl nie im Leben mit Seezungenröllchen oder Lachsfilets. Besorgen Sie sich noch rasch einen Braten und versammeln Sie ihre Familie an ihrem Tisch. Wie früher. Denn heute ist Weihnachten.

Salzburgs große
Ü30 Party!
 powered by
WIENINGER BIER
 Feiern wie früher!
 VVK-Karten unter: www.ue30.at
 Café im gusswerk, Salzburg | Brauhaus gusswerk, Salzburg
 Pur-Pur / gusswerk, Salzburg | Gasthof Weißes Kreuz, Salzburg
 Restaurant Goldene Ente, Salzburg | Ticketservice Scharf, BGL
 Andreas Hofer Weinstube, Salzburg | Kartenbüro Horterer, Traunstein
10.1. SAMSTAG
gusswerk, Salzburg

BUCH TIPP

Ein alter Hase, der jeden Braten riecht

Ewald Plachutta ist längst zur Marke für kulinarische Bodenständigkeit geworden. Sein neues Kochbuch behandelt ein altes Thema: Die Wiener Küche. Perfekt für Liebhaber deftiger Braten und Wiener Klassiker (Christian Brandstätter Verlag, 290 Seiten, Preis: 29,90).

