

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

wir waren, ganz selbstbewusst von Anfang an, immer davon überzeugt, dass wir eine ausgezeichnete Zeitschrift machen. Nun haben wir es auch noch schriftlich. Zum allerersten Mal in der 25-jährigen Firmengeschichte von Wager Kommunikation haben wir an einem Design-Wettbewerb teilgenommen und sind auch gleich ausgezeichnet worden. Für diverse Fotoreportagen und deren Gestaltung wurden wir beim „International Creative Media Award“ mit einem „Award of Excellence“ ausgezeichnet. Unter anderem wurde unsere Reportage zum Thema Brot in Ausgabe 6/2014 prämiert. Wir sind natürlich mächtig stolz auf den Preis und freuen uns mit allen Beteiligten. Da sind zunächst die Fotografen Jean-Claude Winkler und Simone Mathias, die Textautorin Sabine Ries und die Gestalterin Michaela Walz, die das Layout entworfen und vorgegeben hat, sowie die Grafikerin Janette-Marie Stoll, die für die Umsetzung sorgte. Herzlichen Dank.

Selbstverständlich werden wir weiterhin schöne, liebevolle Ausgaben von **Mein Ländle** zur Freude unserer Leserinnen und Leser machen, denn das ist unser Antrieb: Freude bereiten!

Die Fasnetszeit streifen wir in dieser Ausgabe nur am Rande. Wir schauen auf das Lärminstrument Räsche, das ja an der Fasnet, aber auch in der Fastenzeit sowie zum Vertreiben von Vögeln aus

den Weinbergen traditionell im Ländle eingesetzt wird. In Gemmrigheim gibt es gar einen Wettbewerb für besonders beflissene Räscherinnen und Räscher.

Eine der wunderbarsten Möglichkeiten, die Natur zu erleben, ist eine Schneeschuhwanderung im herrlichen Hochschwarzwald. **Mein Ländle**-Autorin Brigitte Fries und Fotograf Jean-Claude Winkler sind schon mal vorgewandert.

Ein ganz anderes Erlebnis in der Natur haben die beiden belgischen Kaltblüter, die mit Anton Laux im Wald unterwegs sind und Baumstämme waldschonend zur weiteren Bearbeitung transportieren. Es erfordert viel Fingerspitzengefühl und eine eindeutige Kommunikation, um die schweren Pferde zu dirigieren. Per Smartphone können Sie sich auch ein Filmchen über die drei Waldarbeiter ansehen.

Zwar sehnen wir uns alle nach warmen Frühlingstagen, aber ein bisschen müssen wir uns noch gedulden. Die Kälte hat auch ästhetische Vorteile. Versuchen Sie sich doch mal an unseren Eislichtern! Annette Diepolder zeigt, wie es geht.

Wir wünschen viel Freude mit dieser Ausgabe von **Mein Ländle**.

Ihr
Wulf Wager

Mein Ländle



68

Aus hartem Holz



8

Wanderbares
Renchtal

42

Natürliche
Remstalweine

38

Gedrehte
Objekte

58

Alemannischer
Bettelmann

80

Herzliche
Dekoration



Inhalt Ausgabe 1/16

MeinLändle
Das Renchtal 8
Der Martinshof auf dem Breitenberg 14

ThemenLändle: Die Rätsche
Laut und voller Rhythmus 18
Der Rätschenbauer 20
Eine Rätsche entsteht 22

WanderLändle
Schneeschuhwandern im Ländle 24

SkiLändle
125 Jahre Skilaufen auf dem Feldberg ... 30

BräucheLändle
Der Storchentag in Haslach 34

BastlerLändle
Stimmungsvolle Eislichter 36

KünstlerLändle
Gedrechselte Kunst aus Möglingen 38

WeinLändle
Ökowein aus dem Remstal 42

KräuterLändle
Das Scharbockskraut 46
Rezepte mit Scharbockskraut 48
Die Echte Brunnenkresse 50
Rezepte mit Brunnenkresse 52

GenießerLändle
Saure Kartoffelrädle mit Rinderbrust 54
Alemannischer Bettelmann 58

MuseumsLändle
Eine große Mausefallensammlung
im Kraichgau 60

SchafferLändle
Zehensocken aus Hechingen 64
Holzrücken mit zwei PS 68
Genuss aus der Ölmühle Illingen 92

EntschleunigungsLändle
In der Wallfahrtskirche Ave Maria
in Deggingen 72
Das Palais Thermal in Bad Wildbad 76

DekoLändle
Herzen aus der Natur 80

NaturLändle
Stonehenge im Taubertal 82

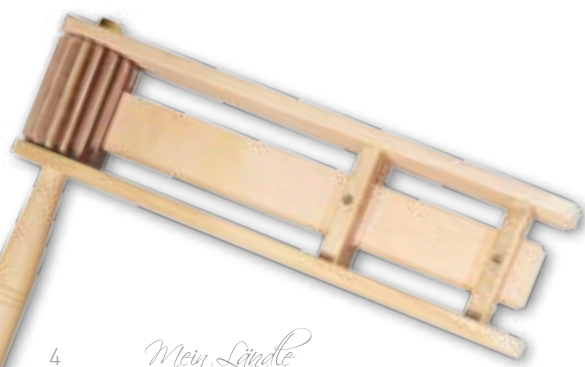
WirtshausLändle
Die besten Maultaschen Stuttgarts 88

GartenLändle
Gewachsene Skulpturen 96

ReiseLändle
Das trutzige Trochtelfingen 100

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 16
Großmutter's Erfahrungsschatz 33
Herr Hämmerle 63
NaturerlebnisLändle 87
Leserbriefe 102
Mein Ländle in Zahlen 103
Sell und Jenes 104
Marktplatz 106
BücherLändle 108
Äpfle & Pferdle 109
Termine 110
Impressum, Vorschau 114



Wunderbar

wunderbar

.....
Quer durch das Renchtal
.....

Das Tal der Wilden Rench ist für Genusswanderer ein wahrer Augenschmaus.

Der Schatten hoher Bäume ist noch lange kein Grund für ein Schattendasein: Das Renchtal setzt mit sanftem, nachhaltigem Tourismus ganz auf Natur und entwickelt sich – wundert's – zum Publikumsliebbling.

Die Rench hat dem ganzen Tal ihren Namen gegeben. Sie entspringt auf 915 Metern im Kniebisgebiet bei Griesbach aus dem Schöngrundbächle. Das Renchtal ist mit einer Landschaft gesegnet, die zum Schönsten gehört, was der Schwarzwald für Radfahrer und Wanderer zu bieten hat: Hier beginnt der Renchtalsteig, ein äußerst abwechslungsreicher, 100 Kilometer langer Fernwanderweg, der in fünf Tagesetappen vom Rebland um Oberkirch bis hoch auf rund 1000 Meter ins Gebiet um Alexanderschanze, Zufucht und Schliffkopf führt. Außerdem wurden im oberen Renchtal gleich zwei Premiumwanderwege geschaffen – der Wiesensteig und der Schwarzwaldsteig. Vor Kurzem kam noch der Oberkircher Brennersteig dazu, der in der Vorbergzone durch Weide-, Obst- und Reblandschaften und an mehreren Brennereien vorbeiführt. Die Bemühungen der Renchtäler sind von Erfolg gekrönt und locken immer mehr begeisterte Wanderer ins Tal.

Beim Simplicissimus

Die Stadt Oberkirch in der Ortenau, die von 1303 bis 1803 zum Hochstift Straßburg gehörte und daher auch als Vorort Straßburgs bezeichnet wurde, bildet das westliche Tor zum Renchtal. Sie ist mit den umgebenden Weinbergen ganz vom milden Klima der Oberrheinebene geprägt, weshalb man sich hier fast fühlt wie in der Toskana. Beim Gang durch

die Weinberge reicht der Blick bei klarem Wetter bis zum Straßburger Münster und zu den Vogesen. Und die Blütenpracht in den Obstgärten im Frühjahr ist einfach umwerfend. Oberkirch selbst bietet historische Fachwerk- und Barockhäuser, idyllische Winkel und einladende Cafés sowie die über der Stadt thronende Schauenburg aus dem 11. Jahrhundert, das Wahrzeichen der Stadt. Nicht unerwähnt bleiben soll auch das historische Gasthaus Silberner Stern, das der Dichter Hans Jakob Christoffel von Grimmelshausen von 1656 bis 1661 betrieb. Hier in Oberkirch schrieb er auch seinen bekannten Schelmenroman über den Dreißigjährigen Krieg, „Der abenteuerliche Simplicissimus“.

Majestätische Trinkkuren

Von Oberkirch führt die B 28 über Lautenbach, wo die spätgotische Wallfahrtskirche Mariä Krönung wartet, und weiter zum Städtchen Oppenau nach Bad Peterstal-Griesbach. Diese Doppelgemeinde ist weithin für ihre Mineralbrunnen bekannt, „Peterstaler“ wurde 1926 gegründet, 1935 folgte „Griesbacher“ und 1950 der „Schwarzwald-Sprudel“. Bereits um das Jahr 1214 sollen Mönche hier Quellen entdeckt haben, deren „herrliche Vermischung von Kraft und Wirkung“ bis heute gerühmt wird. Auf dem Betriebsgelände von „Schwarzwald-Sprudel“ in Griesbach waren schon im Jahr 1888 zwei Sauerstoffquellen (kohlenstoffhaltiges Mineralwasser) für Trinkkuren erschlossen. Aus der Quelle in 212 Meter Tiefe werden heute rund 250 Millionen Flaschen jährlich abgefüllt. Bei einer Betriebsbesichtigung kann man sich über die Unterschiede zwischen Leitungs-, Tafel-, Mineral- und Heilwasser sowie die einzigartige Geologie des Schwarzwalds informieren.

Kurbetrieb gab es in Griesbach schon im 16. Jahrhundert. Im Jahr 1680 wurde zwischen Straßburg und Peterstal eine Personenpostbeförderung eingerichtet, in Bad Antogast bei Oppenau weilte im 18. und 19. Jahrhundert der Hochadel besonders gern, und selbst der russische Zar und Kaiser Wilhelm I. zählten Ende des 19. Jahrhunderts zu den Besuchern der Region.





Martinshof aus dem Jahr 1600, dessen Besenwirtschaft in den Monaten Mai und Juni sowie von Ende August bis Ende Oktober an Wochenenden eine zünftige Einkehr garantiert. Schon fast kein Geheimtipp mehr ist das legendäre Bauernfrühstück



Die bezaubernde Trinkhalle in Bad Peterstal steht jedermann offen.

Auf den sonnenüberfluteten Rebhängen um Oberkirch gedeihen die Trauben für vorzügliche Weine.

am Sonntagvormittag. Nur ein paar Meter weiter kommt man zum Gasthaus Breitenberg und seinem Wildgehege. Und wenn man noch einen Kilometer weiter den Berg hochfährt, gelangt man

zur rustikalen Renchtalhütte, die zum Fünf-Sterne-Hotel Dollenberg am gegenüberliegenden Berghang gehört, jedoch auch anderen Gästen offensteht. Hier gibt es auch einen Wanderparkplatz,

Winterliche Stille liegt über der Hochfläche des Breitenbergs bei Griesbach, als sei die Zeit stehen geblieben.



Historische Trachten aus dem Renchtal



Majestätisch thront die Schauenburg in der Vorbergzone und eröffnet fantastische Aussichten bis ins Elsass (oben). Im früheren Oberkircher Metzger- und Gerberviertel stehen entlang der Bachanlage schmucke Fachwerkhäuser (links).

Ganz oben

Auch wenn die Sträßchen im oberen Renchtal mit seinen waldreichen Buntsandsteinflächen immer schmaler und steiler werden, sollte man sich davon nicht abschrecken lassen. Denn zweigt man in Griesbach zum Breitenberg ab, eröffnen sich auf der Höhe, wo der dichte Wald sich plötzlich zur lieblichen Wiesenlandschaft mit uralten Bauernhöfen öffnet, herrliche Aussichten über unzählige Berge hinweg bis hinüber ins Elsass.

Und wer hätt's gedacht? Hier oben ist für das leibliche Wohl gleich mehrfach gesorgt. Als Erstes erreicht man den





Die Renchtalhütte (oben) ist ganzjährig ein beliebtes Ausflugsziel.

von dem aus man über den erwähnten Wiesensteig zum Herbstwasen gelangt.

Seit dem vergangenen Frühjahr bietet das obere Renchtal noch eine weitere Attraktion, und zwar den 28 Meter hohen Buchkopfturm auf rund 900 Meter Höhe. Er ist ebenfalls zu Fuß vom Parkplatz bei der Renchtalhütte zu erreichen und bietet sensationelle Ausblicke. Alternativ kann man auf einem Schottersträßchen (Befahren erlaubt!) zum Natur- und Sporthotel Zuflucht und weiter über die Schwarzwaldhochstraße (B 500) zum Schliffkopf fahren, um dort etwa den lehrreichen Lotharpfad zu begehen. Der 800 Meter lange Sturmwurferlebnispfad wurde im Juni 2003 eröffnet, um zu zeigen, wie sich auf der Sturmfläche allmählich wieder Pflanzen ansiedeln,

nachdem der Orkan am zweiten Weihnachtsfeiertag 1999 über Baden-Württemberg hinweggefegt war und für 30 Millionen Kubikmeter Sturmholz und 40 000 Hektar Kahlfäche gesorgt hatte.

Der kleinste, der feinste ...

Ein Juwel mitten im Wald erreicht man, wenn man von Bad Peterstal die Passstraße zum Freiersberg fährt, die das Renchtal mit dem Wolfachtal verbindet. Am Pass auf 755 Meter Höhe kann man das Auto abstellen und von dort steil bergan zum zweieinhalb Kilometer entfernten wildromantischen Glaswaldsee wandern, der auch

als „blaues Auge“ bezeichnet wird. Der Karsee liegt auf 839 Metern, ist bis zu elf Meter tief, an drei Seiten von bis zu 100 Meter hohen bewaldeten Steilhängen umrahmt und wurde während der letzten Eiszeiten von einem Gletscher aus dem Buntsandstein gehobelt. Wer so weit gekommen ist, sollte sich auch den „Seeblick“ nicht entgehen lassen, einen herrlichen Aussichtspunkt und Rastplatz oberhalb des Sees, den man über eine gut ausgeschilderte Abzweigung erreicht.

Seinen Namen bekam der Glaswaldsee übrigens von einer Glashütte, die im 17. Jahrhundert im Seebachtal stand.

Der alles überragende, aussichtsreiche Buchkopfturm vom Maisachtal aus gesehen



Von dort stammten die Glasflaschen des Rippoldsauer Sauerbrunnens. Ein kurzes Stück Sandsteinmauer hebt den Wasserspiegel des Sees an. Früher diente er den Flößern als Schwellweiher, mit dem angestauten Wasser schwemmen sie die gefällten Stämme ins Tal. Der Volksschriftsteller Heinrich Hansjakob (1837–1916) schrieb über den See: „Es ist wohl der kleinste, aber nach meinem Geschmack der feinste Bergsee des Schwarzwaldes, und zwar deshalb, weil er der düsterste ist und voll von Melancholie.“

Wonnevolles Menschennest

Einen Abstecher wert ist auch das bei Oppenau abzweigende bezaubernde Lierbachtal, das zu den Wasserfällen und zur frühgotischen Klosterruine von Allerheiligen führt. Das im 12. Jahrhundert gegründete Prämonstratenserkloster, das 1802 säkularisiert und 1804 durch Blitzschlag zu großen Teilen zerstört wurde, begeisterte den berühmten amerikanischen Schriftsteller Mark Twain auf seiner Europa-Reise im Jahr 1878 und riss ihn zu folgenden Zeilen hin: „Das enge Tal zu unseren Füßen – es hieß Allerheiligen – bot am Ende seiner grasbewachsenen Sohle gerade Raum genug für ein behagliches, wonnevolles Menschennest,



Die schönsten Gemälde zeichnet der Winter auf den Höhen des Renchtals.

an das die Welt mit ihren Belästigungen nicht heranreichte ...“ Und schließlich ist die Route von Oppenau bis zur Zuflucht für den passionierten Mountainbiker eine willkommene, geradezu alpine Herausforderung. Die Oppenauer Steige ist 7,7 Kilometer lang und überwindet dabei 670 Höhenmeter, mit bis zu 18 Prozent Steigung! Ja, das Renchtal ist überhaupt ein ideales Gebiet für Mountainbiker und Teil des MTB-Netztes des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord mit insgesamt 4000 markierten Kilometern. 🚲

Text: Peter Haller, Fotos: Peter Haller (11), Fotolia (3), Wager Archiv (1)



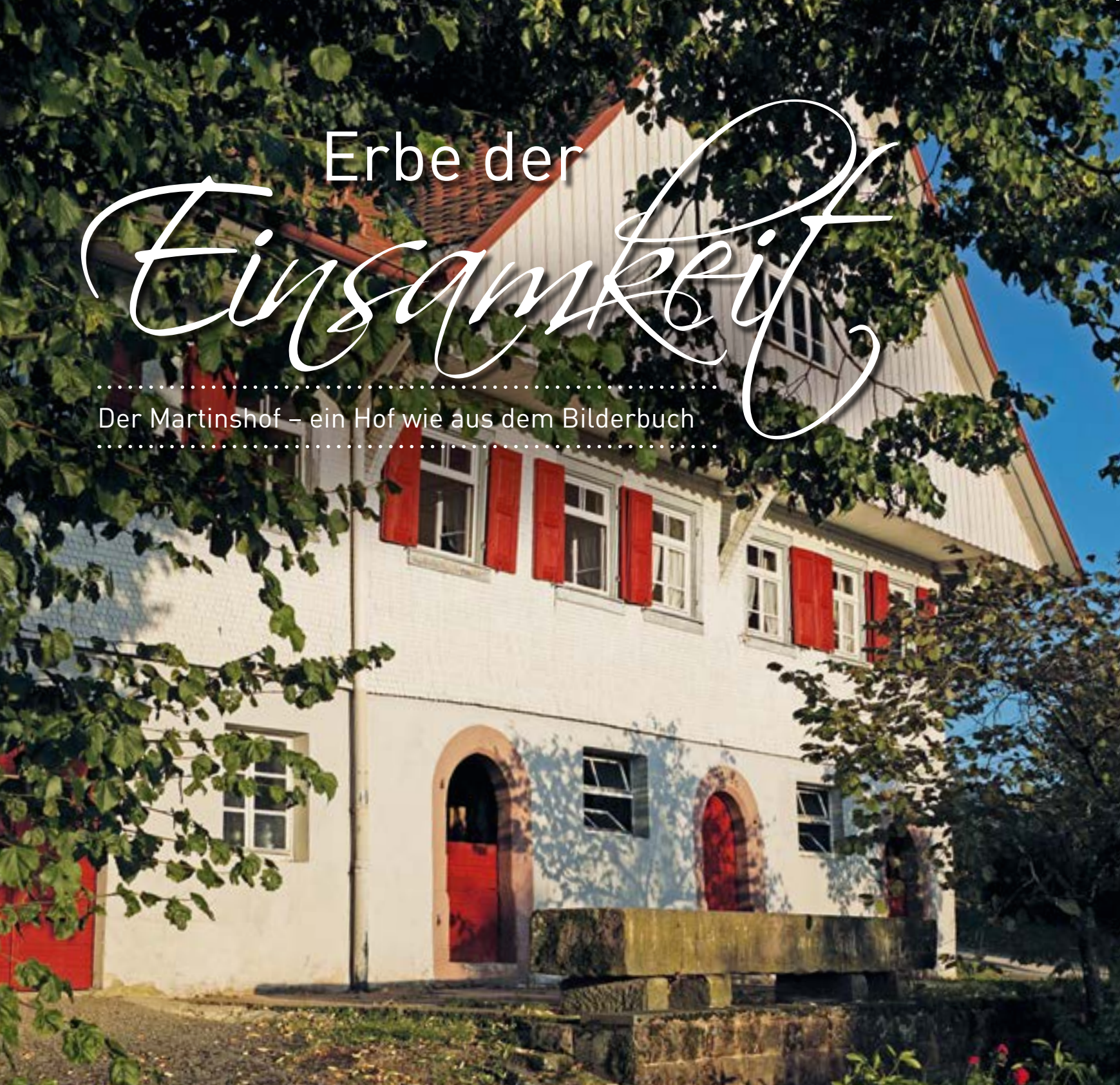
Der Glaswaldsee ist ein mystischer Ort voller Melancholie.

Die Ruinen von Allerheiligen erinnern an das Klosterleben vergangener Zeiten.



Erbe der Einsamkeit

Der Martinshof – ein Hof wie aus dem Bilderbuch



Der stolze Martinshof auf dem Breitenberg mit den beiden mächtigen Linden davor ist ein Zeuge der Vergangenheit und ein Erbe der Einsamkeit, auch wenn heute die Wege ins Tal und selbst zur nächsten größeren Stadt – Oberkirch – kurz geworden sind. Das Hauptgebäude, das aus dem Jahr 1600 stammt, wie die im steinernen Sturzbogen der Stalltüre eingemeißelte Jahres-

zahl bezeugt, ist in wesentlichen Teilen erhalten geblieben. Nach mündlicher Überlieferung soll die Hofstätte schon ab dem 12. Jahrhundert besiedelt gewesen sein. Im Keller der Straußenwirtschaft Martinsschopf befindet sich ein uralter Backofen, der auch heute noch zum Brotbacken genutzt wird. Das sogenannte Nebezhughus neben dem Haupthaus, das früher als Altenteil diente,

also als Wohnstätte für den Altbauern nach der Hofübergabe, wurde in den 1970er-Jahren durch einen Neubau ersetzt und beherbergt heute Gästezimmer und Ferienwohnungen. Heute betreibt Familie Kimmig den Hof. Doch Ulrike Elsässer hat hier bis in die 1970er-Jahre ihre Kindheit und Jugend verbracht. Sie erzählt uns über das Leben auf dem Breitenberg.



Ulrike Elsässer zieht es immer wieder zurück in die alte Heimat.

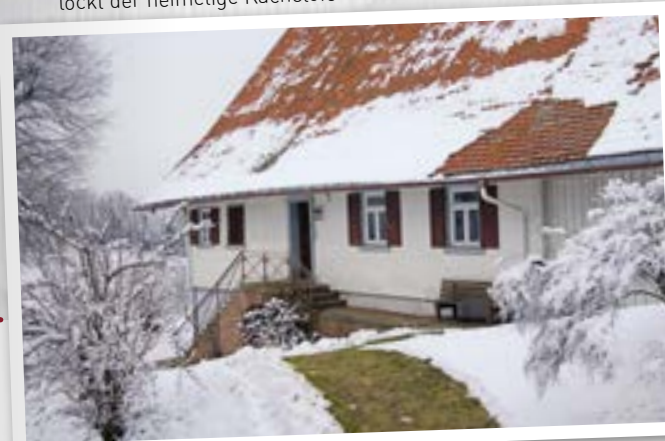
Wie's einstens war ...

Mein Ländle-Interview

Frau Elsässer, wie war das, hier in dieser Abgeschiedenheit auf dem Breitenberg aufzuwachsen?

Ulrike Elsässer: Sie können sich sicherlich vorstellen, dass das geprägt war durch meine vier älteren Geschwister, und die Eltern waren durch die tägliche Arbeit auf dem Hof gebunden. Nun, man wird in eine Familie hineingeboren, das hinterfragt man zunächst nicht, man kennt ja nichts anderes. Mit dem Schuleintritt trat man auch stolz den langen Schulweg (drei Kilometer) an, man war jetzt schon groß und die Geschwister hatten ja auch schon bewiesen, dass es geht. Übrigens wurden wir nur in wenigen Einzelfällen mit dem Auto zur Schule gebracht oder abgeholt, bei heftigen Regenfällen oder wenn die Eltern ihre Besorgungen entsprechend plantem. Das war eine Ausnahme, über die ich mich sehr gefreut habe. Gerade der Anstieg beim Nachhauseweg war für meine kleinen Füße eine Herausforderung. Umgekehrt legte ich morgens den Abstieg ins Tal, ausgeschlafen und frisch, oft im Laufschrift zurück. Da ging es meistens nicht den Fahrweg runter, sondern die Abkürzung übers Rittiwegle, ein Trampelpfad über Stock und Stein durch den Wald. Mit dem Älterwerden hab ich das nicht mehr so locker gesehen. Ab dem Eintritt ins Gymnasium wurde ich früh morgens zum Bahnhof gefahren, um den Zug nach Oberkirch zu erreichen, der

Wenn es draußen schneit, lockt der heimelige Kachelofen in der Stube



Heimweg nachmittags ab Griesbach per pedes blieb mir aber nicht erspart. Da war kein spontanes Verabreden mit Freundinnen möglich, was gerade für eine Heranwachsende schwierig war.

Romantisiert man das mit genügend zeitlichem Abstand?

Ulrike Elsässer: Nein, romantisieren möchte ich diese Zeit auch im Nachhinein nicht. Der Alltag war im Wesentlichen durch Arbeit auf dem Hof und im Wald bestimmt. Die Tiere mussten jeden Tag gefüttert und gemolken werden, Vorräte mussten für den Winter angelegt und im Wald mussten Bäume gefällt werden. Dazu kam die Unwägbarkeit des Wetters, die über eine gute Ernte entschied, oder die Kuh, die notgeschlachtet werden musste und damit auch finanzielle Einbußen mit sich brachte. Harte, schneereiche Winter schnitten uns bisweilen, wenn auch für absehbare Zeit, vom nächsten Ort ab ...

Gibt es Bräuche, die Ihnen bis heute in Erinnerung geblieben sind?

Ulrike Elsässer: Ja, das „Säcklestrecken“. Am Abend der Hausschlachtung war es immer Brauch, die Nachbarschaft zur Metzgersuppe einzuladen. Wer davon in der weiteren Nachbarschaft wusste, aber nicht eingeladen war, wollte sich diesen Schmaus auch nicht entgehen lassen. Bei Eintritt der Dunkelheit wurde daher ein langer Stecken mit daran befestigtem Tuch unter lautem Klopfen an das Küchenfenster gelehnt. Das Tuch wurde von drinnen mit frischen Würsten gefüllt. Nun wollte der Säcklestrecker seine Delikatessen unerkannt mitnehmen, was nicht immer gelang. Wurde jemand ertappt, so musste er unter dem Gelächter der Anwesenden die Metzgersuppe mit auf den Rücken gebundenen Händen zu sich nehmen.

Vermissen Sie im Alltag manchmal etwas von dem, was dieser alte Hof und seine Umgebung auch heute noch ausstrahlen?

Ulrike Elsässer: Ich vermisse das Wasser. Der Hof hat eine eigene

Quelle mit einem fantastisch schmeckenden Wasser. Außerdem vermisse ich im Alltag die riesigen Linden und ihre Ausstrahlung. Sie vermitteln Ruhe, Kraft und Verwurzelung, sie haben schon so viele Menschen auf dem Martinshof kommen und gehen sehen und sie alle überdauert. Dann vermisse ich bisweilen auch die Abendstimmung. Der Hof fängt morgens die ersten Sonnenstrahlen ein, am Abend taucht die untergehende Sonne ihn in ein warmes Licht, und das, wenn ins Tal kein einziger Sonnenstrahl mehr durchdringt.



Vor dem Martinsschopf werden Leib und Seele gestärkt.

Ist der Breitenberg also heute noch ein Stück heile Welt?

Ulrike Elsässer: Nein, heile Welt gibt es nicht. Aber er ist für mich der ideale Kraftort, um wieder zu mir zu kommen, mich zu spüren, aufzutanken und mein Alltagsleben wieder meistern zu können.

Vielen Dank für das Gespräch, Frau Elsässer.

Text und Interview: Peter Haller, Fotos: Peter Haller (4), Fotolia (1)

Urlaub auf dem Martinshof

Familie Richard Kimmig
Breitenberg 7
77740 Bad Peterstal-Griesbach
Telefon: 07806 631

Saure

Kartoffelrädle

mit

Rinderbrust

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauren Kartoffelrädle:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1/2 Bund Blatt Petersilie
- 50 ml Rapsöl
- 3 gehäufte EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Weinbrandessig (Menge nach Geschmack)
- 1 Prise Zucker

Für die Rinderbrust:

- 1 kg küchenfertige Rinderbrust
- 1/2 große Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Muskat, frisch gerieben
- 1 kleiner Bund Liebstöckel
- 4 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- Salz
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 mittelgroße Petersilienwurzeln
- 1/4 einer kleineren Sellerieknolle
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln



Frisches, knackiges Gemüse gibt der Rinderbrühe einen würzigen Geschmack.

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Wasser kochen, wenn sie gar sind abgießen und ausdampfen lassen.

2. Die Rinderbrust mit fließend kaltem Wasser gut abspülen und in einen größeren Topf geben. Die halbe Zwiebel schälen und in einer Pfanne ohne Fett mit dem Anschnitt nach unten dunkelbraun anbraten, anschließend zur Rinderbrust hinzufügen. Etwa 3–4 l Wasser aufgießen, Lorbeerblätter, Muskat, Liebstöckel, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Salz dazugeben und bei mittelgroßer Hitze kochen lassen, bis die Rinderbrust weich ist. Wenn nötig Wasser nachgießen, auf jeden Fall soll die Rinderbrust immer mit Flüssigkeit bedeckt sein. Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden, die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Blatt Petersilie waschen und fein hacken.



Die Mehlschwitze für die Soße ...



... darf ruhig kräftig Farbe annehmen.



Wenn die Kartoffeln gerädelt sind und ...



... das Fleisch geschnitten ist, gibt's bald etwas Gutes zu essen.

3. Für die Sauren Kartoffelrädle in einer größeren Pfanne das Rapsöl erhitzen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren so lange rösten, bis es kräftig braun ist. Diese Mehlschwitze sofort in einen kalten Topf umfüllen und beiseitestellen.

4. Die ganze Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, diese in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl hellbraun braten, anschließend beiseitestellen.

5. Von der Rinderbrühe etwa 750 ml in einen Topf geben, die Lorbeerblätter sowie die Nelke hinzufügen und 5 Min. kochen lassen. Nun die vorbereitete Mehlschwitze nochmals erhitzen. Nach und nach Rinderbrühe zugeben, dabei gut mit dem Schneebesen rühren und so eine Soße in der gewünschten Dicke herstellen. Die angebratenen Zwiebelwürfel hinzufügen, noch 1 Min. lang kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker rezent süßsauer abschmecken.

8. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden, in eine Servierform legen, darauf die gekochten Gemüsewürfel verteilen und etwas Rinderbrühe darübergießen. Die Sauren Kartoffelrädle aus dem Backofen mit der gehackten Petersilie bestreuen und zusammen mit der Rinderbrust servieren.

Tipps zum Rezept

1. Die Mehlschwitze nach der Herstellung unbedingt sofort in eine kalte Pfanne oder ein nicht schmelzbares Gefäß umfüllen. Sonst dunkelt sie nach, wird bitter und unbrauchbar.

2. Man kann die Kartoffelrädle auch direkt in die hergestellte Soße geben und darin ziehen lassen. Bei der Variante, die Kartoffelrädle in eine Backform einzuschichten und im Backofen ziehen zu lassen, sieht das Gericht allerdings hübscher aus.

3. Die Soße zu den Kartoffelrädle sollte richtig rezent abgeschmeckt werden, deshalb mit den Gewürzen und vor allem mit Essig nicht sparen, die Kartoffeln schlucken viel Würze. Eine Prise Zucker hebt den Geschmack einer sauren Soße enorm.

4. Zur Herstellung der Soße für die Kartoffelrädle muss man nicht unbedingt eine Rinderbrühe verwenden, da geht auch Gemüsebrühe oder Wasser.

