

Hackbraten und Spargel

Heute gibt es einmal ein schönes Gericht, das es eigentlich eher gestern als Sonntags-Essen hätte geben sollen.

Ein Gericht, das an Müttern und ihre Zubereitung von Speisen erinnerte.

Hackbraten und schöner Spargel mit einigen Butterflocken.

Das hat meine Mutter früher des öfteren zubereitet. Nur hat sie leider immer eine Instant-Braten-Sauce an den Braten gemacht.

Ich muss hier aber einmal eine kleine Hommage an meine Mutter schreiben. Ich beginne jetzt langsam, im Alter, zu verstehen, zu akzeptieren und auch zu achten, dass meine Mutter früher mit einem Ehemann und zwei Kindern doch ein anstrengendes und mühevolleres Leben hatte. Auch wenn sie eine klassische Frauen-Rolle hatte, die heutzutage keine Frau mehr akzeptiert. Vor etwa 50 Jahren war dies aber sicherlich bei jeder Frau so, dass sie diese Rolle innehatte. Wenn ich an ihre Arbeiten so denke, dann fallen mir ein: Einkaufen, Kochen, Waschen, Putzen und Kindererziehung. Dazu kam die Versorgung ihrer Schwiegereltern, Nähen&Stopfen und Gartenarbeit. Bei insgesamt vier Personen in der eigenen Familie eine umfangreiche Arbeit.

Dennoch hätte sie früher vielleicht einmal eine solche Sauce zum Hackbraten, wie auch viele andere Zubereitungen, bei denen sie zu schnell zu Convenience-Produkten gegriffen hatte, doch einmal aus Fleisch- und Gemüse-Abfällen selbst zubereiten sollen. Denn mit mehr Enthusiasmus und Engagement hätte sie dabei bei uns beiden Kindern – ich habe noch einen drei Jahre älteren Bruder – sicherlich die Liebe zum Kochen wecken können. So dass wir Kinder oder auch zusammen mit der Mutter gern einmal selbst etwas gekocht und auf den Tisch gezaubert hätten.

Dennoch, mittlerweile habe ich Achtung vor der Belastung, die sie meistern musste. Wenn auch rückblickend nicht immer alles gut gelaufen ist. Aber wer hat da nicht so seine einschlägigen, sorgenvollen Erinnerungen an bestimmte Ereignisse oder Erlebnisse. □

Nun, den Hackbraten habe ich nach dem vor einiger Zeit veröffentlichten Grundrezept zubereitet bzw. hatte noch dicke Scheiben davon eingefroren im Gefrierschrank. Und zugegebenermaßen schmeckt er mit vielen Röststoffen und gut erhitzt in der Pfanne deutlich besser als ich ihn vor einigen Tagen kalt aus dem Kühlschrank mit Meerrettich gegessen habe.

Und der Spargel dazu, leicht gesalzen und mit einigen Butterflocken darüber, schmeckt natürlich als Beilage nach wie vor gut.

[amd-zlrecipe-recipe:724]