

Shorty - Zu dumm für Bratensoße!

Personen = Vier: 2 Männlich 2 Weiblich *Sprechanweisungen sind türkis markiert*
Weiblich: Mutter, Erzählerin
Männlich: Vater, Tim

Titelsounds:

Jingle: Hörspielprojekt.de Die Community für Hörspielmacher
Eine kurze Titelmelodie
Soundeffekt: Fade In

Sound: im Hintergrund klapperndes Geschirr und allgemeine Küchengeräusche //während des gesamten Shortys//

Tims Mutter //leicht sauer: Tim es gibt Essen! der Braten ist fertig.

Tim //etwas hektisch: Ja ich komme gleich ich muss nur noch etwas zu Ende schreiben.

Tims Mutter //freundlich: OK, aber beeil dich!

Sound: lauter werdende Schritte und an einen Tisch setzen

Tim in Gedanken: Braten Lecker.

Tim //sauer vor sich hin murmelnd: Nein nicht schon wieder! können diese dummen Affen überhaupt etwas?
Schon wieder diese Scheiße hier! Immer dieses Pulverzeug als Soße, das ist doch das Allerletzte!

Tim: (in Gedanken) Warum schmeißen die bloß immer den Braten in diese Mistsoße?

Tims Mutter //fragend, höflich: Und, wie ist das Essen?

Tim //freundlich: Die Kartoffeln und der Rotkohl sind gut.

Tims Mutter //fragend: Und der Braten? Wie schmeckt er dir?

Tim //sauer: Ihr habt keine Ahnung vom Kochen! Der Braten war mal gut, bevor ihr ihn mit dieser Pulversoße verunstaltet habt.

Tims Mutter //leicht gereizt: Wieso verunstaltet? Ich habe mir doch so viel Mühe mit dem Braten gemacht!

Tim //sauer: Aber von Soße habt ihr keine Ahnung!

Tims Mutter //fragend: Hmm, was ist denn mit der Soße nicht in Ordnung?

Tim //sauer: Ich will keine Chemie im meinem Essen haben!

Sound: umfallender Stuhl und schnelle Schritte

Tims Mutter zu **Tims Vater** //leicht verwundert und fragend: Irgendetwas machen wir falsch.

Tims Vater //desinteressiert: Weiß nicht. / Und isst weiter.

Erzählerin: Einige Minuten Später . . .

Sound: Stuhl aufheben und Blatt Papier auf einen Tisch legen

Tim //trotzig: Da! Jetzt könnt ihr mal das probieren zu kochen und vielleicht wird das beim nächsten Mal etwas mit dem Braten, Für heute reicht es mir ich habe keinen Hunger mehr.

Sound: Schritte und Soundeffekt Fade Out

Ende . . .

Credits: //am Ende vorlesen (Erzählerin) [Sprecher Credits bitte mit anfügen]

Text und Idee 2016: petermax1 (Quentin May)

Schreibkorrekturen und Hilfen: PeBu34

Tipps und Hilfen: schaldek

Ein Beitrag 2016 für die Hörtalk Community

[Optional] Rezept vertonen

Rezept für Bratensoße

Zutaten:

2 kg Braten (Es wird was übrigbleiben - das kann z.B. eingefroren werden.) Aber größere Bratenstücke gelingen besser, weil sie saftiger bleiben.

Rinderknochen
2 bis 4 große Karotten
Petersilienwurzeln
Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch Butterschmalz zum Anbraten Tomatenmark
1 L Rotwein
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter

Zubereitung:

Die beste Zubereitungsart ist in einem großen Bratentopf, ich benutze gerne einen gusseisernen, der die Wärme lange hält.

Darin brate ich Knochen mit Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch an.

Nach einer Weile kommt noch etwas Karotte, Petersilienwurzel oder Sellerie dazu. Alles immer schön im Topf bewegen.

Am Schluss der ganzen Rösterei füge ich ein bis vier EL Tomatenmark hinzu, das nun ebenfalls mit röstet.

Abgelöscht wird mit 1 L Rotwein. Dazu noch Lorbeerblätter, Pfeffer, und etwas Salz.

Ich stecke in den Braten ein Bratenthermometer, das mit einer Markierung angibt, welche Kerntemperatur erreicht werden soll.

Das war jetzt etwa 20 Minuten Arbeit und nun muss man nur noch abwarten. Man kann spazieren gehen oder lesen oder ein Hörspiel aus der Hörtalk Community hören - bei leise köchelndem Sud wird der Braten alleine weiterkochen.

Nach ein bis zwei Stunden (je nach Größe des Fleischstücks, von 2-3 kg) schaue ich nach: Wenn die Kerntemperatur im Fleisch erreicht ist, schalte ich den Herd ab und nehme das Fleisch heraus. Es ruht nun in einer warmen zugedeckten Schüssel und entspannt sich - wichtig, damit die Säfte sich im Inneren der Zellen zurückziehen und nicht raus spritzen, wenn man anschneidet. Schmeckt besser!

Und als weiteres Ergebnis haben wir eine wunderbare Grundsoße! Die kann man z.B. mit einer Mehlbutter binden: Ich verknete eine halbe Tasse Mehl mit ein bis zwei EL Butter und rühre das in die leise köchelnde Bratensoße. Oder ich binde gar nicht, sondern nehme nur die Knochen raus und reduziere soweit wie es beliebt. Das schmecke ich noch mit Salz, Pfeffer, Kurkuma oder anderen Gewürzen ab.

Das war es, ihr habt eine gute Menge Bratensoße ohne Pülverchen, die lecker schmeckt!

Als weiteren Vorschlag könnt ihr den Braten zusammen mit Knödeln und Rotkohl servieren.

Und wer Knödel und Rotkohl nicht mag, der kann auch den Braten mit Kartoffeln und Erbsen und Möhren servieren.