

Über Brühen

»Das Kochen erweicht die Nahrungsmittel, löst die auflösbaren Bestandteile auf und teilt sie dem Wasser mit.« Das, was Christoph Wilhelm Hufeland 1797 allgemein über das Kochen (im Sinne von Sieden) sagte, gilt im Besonderen für die Brühen. Man kann sie demnach als Produkt eines Austausches von Informationen verstehen. So erklären sich auch die Angaben in alten Kochbüchern, wenn es um Brühe geht: »Man nehme zwei alte Tauben« oder »nehme ein altes Huhn«. Prato bemerkt: »Zur Suppenbereitung ist jedoch ziemlich frisch geschlachtetes Fleisch vorzuziehen. Gutes Fleisch ist dunkel und fett, lichtetes ist von jungen Thieren und gibt nie schöne Suppe.« Auch das Universal-Lexikon der Kochkunst von 1890 wusste: »Vorzüglich schmackhaft wird die Bouillon, wenn man einige alte Tauben, ein altes Huhn oder einen alten Hahn mit dem Rindfleische kocht – junges Geflügel gibt der Brühe nur einen faden Geschmack.« Junge Tiere sind zur Bereitung von Brühe also untauglich, denn ihnen fehlt die Lebenserfahrung, die im Fleisch gesammelte Information. Dieser Umstand ist allerdings untrennbar verknüpft mit der Frage nach der Art dieser Information, denn eine Weidehaltung schreibt sich anders ins Fleisch als eine Massentierhaltung.

Die Chemie des 19. Jahrhunderts »entdeckte« dann im Osmazoma die »feinste und nahrhafteste Substanz des Fleisches«, so Rumohr. Er nennt mit der »bouillon de prime« ein Rezept für Brühe, bei der das Fleisch ein bis zwei Stunden in kaltem Wasser liegen muss, um das Osmazoma zu »entbinden« (siehe S. 77). Heute erklärt man diesen Austausch mit »Osmose«, dem Bestreben von Flüssigkeiten einen Konzentrationsausgleich herzustellen. Wichtig ist bei diesem Prozess, das Fleisch mit kaltem, ungesalzenem Wasser aufzusetzen und es langsam zu erwärmen, denn nur so können die löslichen Stoffe des Fleisches in das Wasser »hinausdringen«.

Kochtechnisch gesehen lässt sich aus allen vegetabilen und tierischen Stoffen eine Brühe herstellen. Neben der Gemüsebrühe bedeutet Brühe in der traditionellen Gastronomie aber normalerweise die Fleisch-, Fisch-, Geflügel- oder Wildbrühe, wobei die Fleischbrühe in der Regel von Rindfleisch

und –knochen gekocht wird. Brühen von Schwein– oder Hammelfleisch sind relativ selten beschrieben. Eine sehr rare Behandlung des Themas Pferdebrühe findet sich bei Henriette Davidis (siehe S. 73).

Einigermaßen unübersichtlich sind die küchensprachlichen Bezeichnungen der verschiedenen Arten von Brühen, insbesondere, wenn man diese über die Jahrhunderte betrachtet. Das deutsche Wort Brühe steht in Verbindung mit »brauen« (vergleiche »Brei und Mus« auf Seite 159 ff.). Seit Beginn des 18. Jahrhunderts wird im Deutschen für Fleischbrühe auch die französische Bezeichnung »Bouillon« (frz. bouillir, für sieden oder kochen) verwendet. Die damalige Vorherrschaft der französischen Küche prägte natürlich auch die internationale Küchensprache.

Als Bouillon (früher auch Consommé simple), wird bis heute die einfache Fleischbrühe bezeichnet. Die doppelte Fleischbrühe oder auch Kraftbrühe wird Consommé genannt (frz. consommer für vollenden). Die doppelten Kraftbrühen heißen dementsprechend Consommés doubles. Substanziell handelt es sich also um Brühen von verschiedener Konzentration, deren qualitativ höchste Ausformung die doppelt vollendete Kraftbrühe ist. Die Proportionen von Fleisch, Knochen, Gemüse und Aromen dieser Brühen unterscheiden sich natürlich bei den verschiedenen Köchen und in den jeweiligen Epochen. Erinnert sei daran, dass die Bezeichnung »Restaurant« in jenen stärkenden, wiederherstellenden Brühen ihren Ursprung hat, die im Frankreich des 18. Jahrhunderts auch »Restaurants« genannt wurden.

Die Brühen der alten Hochküchen waren reich an Zutaten und teilweise sehr komplex in der Zubereitung, wie im deutschen Fachbuch »Die Hotel- und Restaurationsküche« von 1972 kritisch bemerkt wird: »Vor hundert und mehr Jahren legte der Koch einen in das Übertriebene gesteigerten Wert auf die Brühen für Suppen und Saucen. Es dürfte heute, abgesehen von der Unwirtschaftlichkeit, keinem Koch mehr einfallen, ganze Kalbskeulen zu zerschneiden, nur um aus der Brühe eine Suppe oder Sauce zu bereiten, so wie es damals in den Kochvorschriften für die feine Küche verlangt wurde.«

Eine Court Bouillon ist eine durch Wein oder Essig gesäuerte Gemüsebrühe mit beliebigen Aromen, die zum Garen von Fisch verwendet wird. Als Fond definierte das Universal-Lexikon der Kochkunst 1890 »den zurückgeliebenen Saft von allem gedämpften, gebratenen oder in der Braise [Schmortopf] gesotten Fleisch«. Dieser »Hintergrund« wurde dann zur Herstellung von Saucen genutzt. In der heutigen Küchensprache versteht man unter Fonds die verschiedenen Grundbrühen, auf denen Suppen und Saucen basieren. Der oben erwähnte Fleisch- oder Bratensaft wird andernorts auch als »Jus« bezeichnet.

An den nachfolgenden Rezepten für Brühen, Saucen und Essenzen ist zu bemerken, dass die genannten Begriffe durchaus unterschiedlich interpretiert werden.

