

日本発ドイツ便り: Sauerbraten

突然ですが、久々に「ドイツの美味しいもの」について語ってみようと思います。

春だから毎年懲りずに Spargel(シュパーゲル:白アスパラ)?と思った方も多いと思いますが、違います。☺
これは年中食べられるものです。

この数年、私もお気に入りのこの料理。

Sauerbraten(ザウアーブラーテン)。

ケルンに住んでいる時は、「ライン河沿い地方の郷土料理」というくらいしか知らなかったのですが、
どうもドイツのいろんな地方で、それぞれ「名物郷土料理」として人気のあるお料理のようです。

Sauerbraten は、牛肉を使った料理です。Sauer(ザウアー)は「すっぱい」という意味
(有名な Sauerkraut、ザウアークラウトは酢漬けのキャベツですね。)Braten(ブラーテン)は「焼く」という意味な
ので、直訳すれば「すっぱい焼き肉」でしょうか?うう。名前はあんまり美味しそうではないですね…。

名前の由来は、酸味のあるマリネ液に漬け込んだ牛肉を蒸し焼きにする。という調理法からきているようです。
(ちょっと高級スーパーに行けば、「一週間マリネ液に漬け込んだ Sauerbraten 用の肉」が売ってあります)
見た目は結構地味なのですが、どこで食べてもおいしいし、地域ごとにちょっと違いがあるのが面白いので、
お気に入りです。



ドレスデンのザクセン名物 Sauerkraut。ソースにレーズンを入れるのが特徴みたいです。ソースは甘酸っぱい
感じ。付け合わせは Rotkohl(ロートコール:紫キャベツの酢漬け)とジャガイモでつくった Knudel(クヌーデル:
団子)です。



これは私の中での殿堂入り！

ベルリンのお気に入りのお店の Sauerbraten です。他のメニューとどちらにしようか迷っていて、ウェイターさんに相談したら迷わず「私だったら絶対 Sauerbraten！」と強力にお勧めされました。

ジャガイモのピューレと2種類のキャベツの酢漬けと一緒に。

なんでも、ここのお店、ドイツの Sauerbraten コンテストで優勝したそうです。そんなコンテストがあるのも不思議ですが、それだけ皆が大好きってことですね。



これはニュルンベルク名物の Sauerbraten.

これはソースがちょっと変わっていて、Lebkuchen(レープクーヘン)ソースなんです。Lebkuchen といえば、クリスマスに食べる果物や木の実がぎっしり入った焼き菓子です。最初は「ってことは甘い？」と敬遠していたのですが Lebkuchen を焼くのに入れる香辛料をお料理用にするのだそうです。(お料理用に「Sossenkuchen」ゾーセクアーヘン(ソース用ケーキ)という乾パンの巨大版みたいなのが売っていて、それ

を溶かして使うそうです) 食べると確かにシナモンやクローブなど、Lebkuchen のあの香りがします。付け合わせはパンでできた Kloß(クローズ:クヌーデルと同じ「団子」ですが、フランケン地方の方言ではクローズといいます)と Braukohl(ブラウコール:ロートコールと同じく「赤キャベツの酢漬け」です。これも方言。)もしくは Kartoffelsalat(カルトツフェルザラート:ポテトサラダ。ただしマヨネーズは使わず、お酢とオイルでさっぱりです。)



これまたニュルンベルクの別のお店です。同じく Lebkuchen ソース。
ちなみにキャベツはあったかいです。

それにしても分量はどこもなかなか豪快ですね。
ドイツでは、流行るレストランの条件として、美味しい、の次くらいに「分量が多い」というのが重要視されるというのは冗談か本当かわかりませんが、どこもお皿からして巨大です。
まあ、周りで食べている人の体格を見れば、何の不思議もないですが・・・。

ドイツでメニュー選びに困ったら、是非ご当地名物の Sauerbraten を試してみてくださいね。