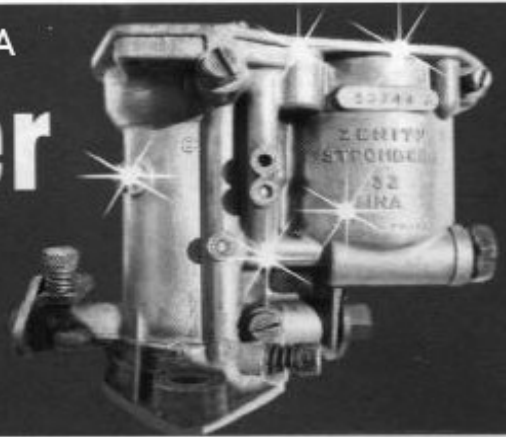


Zenith Stromberg 32 INA

Rheinhessischer Sauerbraten



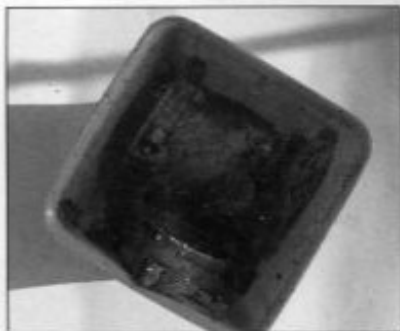
Was man mit Essig nicht so alles machen kann. Diese saure, meist aus Wein entstandene Flüssigkeit bildet die Basis für allerlei Salatsoßen. Man kann darin gekochte Eier einlegen, bis sie zu Soleier geworden sind. Ein Stück Rindfleisch kann man so lange darin einlegen bis es mürbe geworden und zum Verzehr geeignet ist. Der Rheinische Sauerbraten enthält als Erkennungsmerkmal Rosinen im Bratensaft. Zu dem von mir kreierte Rheinhessischen Sauerbraten kommen wir später.

Beim Thema Essig und Mürbe fiel mir eines Tages der arg verdreckte Vergaser meines 11CV ein. Wenn Mutti beim Fensterputzen etwas Essig verwendet, könnte das dem Vergaser evtl. auch nicht schaden. Noch frohen Mutes investierte ich 2 Euro in einen Liter Essig. Den demontierten Vergaser legte ich in einen Plastikbehälter und füllte denselben bis zum Rand mit Essig auf.



Es stiegen kleine Bläschen auf und ich vermutete, dass ein chemischer Vorgang statt fand. Im Chemieunterricht der Schule habe ich nie aufgepasst. Das mit dem Zitronensaft und Rote Beete Saft war mir zu langweilig. Die interessanteren chemischen Vorgänge, wie Explosionen oder Feuerwerk scheuten schon damals unsere Lehrer.

Nach dem ersten Tag war in dem Topf schon gehörig was los. Braun-schwarze Masse hatte sich vom Vergaser gelöst und schwamm auf der Oberfläche. Es schien, als koche da etwas.



Am zweiten Tag war mir klar, dass sich die Messingteile aufgelöst haben mussten und der Alu-Druckguss gerade dabei war, sich von der festen in flüssige Masse zu verwandeln.

Das vorsichtige Anpieksen mit einer Messerspitze löste ordentlich Schmutz. Darunter schien doch noch festes Material zu sein. „Martin“ sagte ich zu mir, „sei nicht so ängstlich wie Deine Chemielehrer. Führe das Experiment mutig zu Ende.“

Ich hatte nun die Absicht, meiner Nachwelt das Ergebnis des missratenen Versuches als Warnung mitzuteilen. Dabei war mir ein verhunzter Vergaser vor Augen, den ich vor einigen Jahren mit einem auf einer Messe erworbenen Wunder Lötmedium reparieren wollte. Das gute Stück war nach Ansetzen der Gasflamme gerade in sich zusammen gefallen.

Am Dritten Tag sollten die Reste aus der Brühe gezogen werden. Und siehe da, oh Freude, oh Glückseligkeit, alles noch ganz. Alles noch dran.

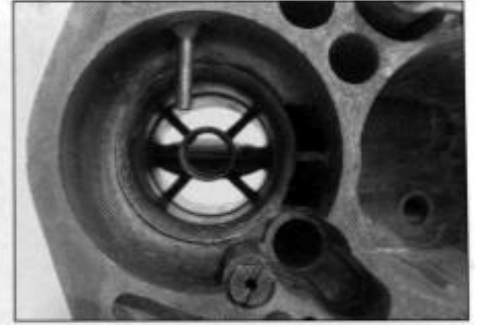
Irgendwo in einer meiner alten Hirnzelle, war vom Chemieunterricht doch noch hängen geblieben, dass Lauge die Säure neutralisiert. Ich ging in den Keller und wusch in Muttis Waschzuber mit dem „Weißer als Weiß“ Waschmittel den Vergaser aus zum Neutralisieren aus.

Schön ist er geworden. Stolz bin ich auf mein Ergebnis. Die Oberfläche sieht aus wie anno 1954. Sie ist weder gestrahlt, noch poliert. Dies sieht oft schicker aus, aber eben nicht original.

Die Düsen waren auch sehr schön gereinigt. Den Ansaugkanal habe ich dann noch mit Schnell Schleifer und Messingbürste poliert, damit das Benzin- Luftgemisch noch schneller durchflutschen kann.

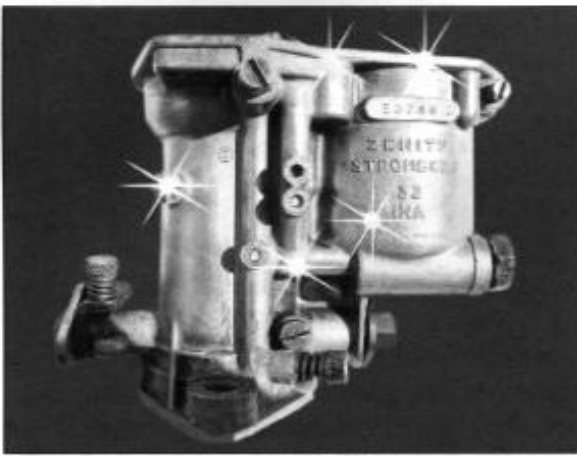
Beim Luftfilter hatte ich schon einen neueren Filter eingebaut. Jetzt wurde im vorderen Bereich noch der alte Filter entfernt, damit die Luft noch ungehinderter durchfließen konnte.

Ja liebe Leser und da stand dann noch der Behälter mit dem Essig in der Garage.



Sparsam, wie ich bin, fiel mir wieder der Sauerbraten ein. Schnell war ich beim Metzger und holte ein großes Stück Rindfleisch. Versehen mit Kräutern, Zwiebeln und Gewürzen kam das Fleisch in den Essig. Nach 4 Tagen habe ich Selbiges kross angebraten und eine schöne Soße an-

gerührt. Was soll ich sagen. Der Braten war wunderbar zart. Er hat nur ein wenig so geschmeckt, als hätte das Rindvieh zeit seines Lebens unmittelbar neben der Autobahn in Südfrankreich gestanden.



PS. Bis in die Champagne ist der saubere Vergaser nun gefahren. Das Ansprechverhalten hat sich positiv verändert. Auch deshalb, weil der Vergaserfuß eine neue Dichtung hat und diese mit Dirko zusätzlich eingeklebt wurde.

Text und Fotos:
Martin Werner

