

GULASCH UND ANDERE KLASSIKER



WIENER SAFTGULASCH

5-6 PORTIONEN

KOCHZEIT OHNE VORBEREITUNG: CA. 2-2 ½ STUNDEN

ZUTATEN:

800 g weiße Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
Salz
1 kg Rindfleisch für
Gulasch (am besten
aus der Schulter oder
»Wadschinken«)
150 g Schweineschmalz
50 g edelsüßes oder
rosenscharfes
Paprikapulver
(nach Belieben
auch gemischt)
1 EL Weißweinessig
50 ml Wasser
1 TL Kümmel
1 TL getr. Majoran
1 EL Tomatenmark

1. Die Zwiebeln abziehen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, hacken und mit etwas Salz auf einem Küchenbrett mit der flachen Messerseite zu Brei zerdrücken.
2. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke oder dünne Scheiben schneiden.
3. Fett im Kessel erhitzen, die Zwiebel hineingeben und goldgelb anschwitzen. Dabei mehr oder weniger ständig rühren. Paprika, Essig und Wasser unterrühren und kurz köcheln lassen.
4. Das Fleisch dazugeben, salzen und mit zerdrücktem Knoblauch, Kümmel, Majoran und Tomatenmark würzen.
5. Die Hitze reduzieren, sodass nichts anbrennen kann. Den Deckel nur zu $\frac{3}{4}$ auflegen und alles im eigenen Saft dünsten lassen. Dabei immer wieder ein wenig Wasser zufügen und einkochen lassen. (Wenn Sie zu viel Wasser dazugeben, kocht das Fleisch und wird zäh!) Für das Garen sollten Sie dem Gulasch 1 ½-2 Stunden Zeit lassen.
6. Wenn die Zwiebeln »verköcht« sind und das Fleisch weich ist, so viel Wasser zugießen, dass das Fleisch gerade damit bedeckt ist. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der rotbraune Saft an die Oberfläche aufsteigt.

INFO: Die Wiener verwenden für Gulasch gerne den »Wadschinken« oder ein Stück aus der Schulter. Diese Stücke sind von Knorpeln durchzogen, was dem Gulaschsaft die besondere Konsistenz gibt. Ihr Metzger hilft Ihnen da sicher gerne weiter. Damit das Fleisch schön mürbe wird, schneidet man es nicht in Würfel, sondern eher in sehr dünne Scheiben.



TIPP: Wenn Sie die Möglichkeit haben, auf sehr kleiner Flamme zu kochen, können Sie die Zeit zum Dünsten auch auf 2-3 Stunden ausdehnen. (Wasser nicht vergessen!) Das Gulasch wird dabei immer zarter.

SZEGEDINER GULASCH

4-5 PORTIONEN

KOCHZEIT OHNE VORBEREITUNG: CA. 1 ¼ STUNDEN

ZUTATEN:

800 g Schweinefleisch
aus der Schulter
250 g Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
Salz
60 g Schweineschmalz
1 EL edelsüßes oder
rosenscharfes Paprika-
pulver (nach Belieben
auch gemischt)
100 ml Wasser oder
Brühe (Fertigprodukt)
1-2 TL Kümmel
800 g frisches Sauer-
kraut
150 g saure Sahne
1 EL Mehl

1. Das Fleisch in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein hacken und mit Salz vermischt auf dem Küchenbrett mit der flachen Messerseite zerdrücken.
2. Das Fett im Kessel erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Paprikapulver einrühren und gleich mit Wasser oder Brühe ablöschen.
3. Fleisch dazugeben und mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten dünsten. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgießen.
4. Das Sauerkraut gleichmäßig unterrühren und – je nachdem, wie viel Saft dabei ist – noch etwas Flüssigkeit zugeben. Alles zusammen 30 Minuten zugedeckt weiter garen.
5. Zum Schluss die saure Sahne und das Mehl einrühren und Gulasch ohne Hitzezufuhr 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.



TIPP: Schneller geht es, wenn Sie 2 Dosen Sauerkraut (400 g Einwaage) und 2 Dosen Paprikagulasch ungarische Art (400 g Einwaage) zu den angebratenen Zwiebeln geben und mit 250 ml Wasser oder Brühe aufgießen, damit nichts anbrennt. Das Ganze sollte dann 8-10 Minuten auf kleiner Flamme ziehen.

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

CA. 10 PORTIONEN

KOCHZEIT OHNE VORBEREITUNG: CA. 1 ½ STUNDEN

ZUTATEN:

600 g Zwiebeln
1 ½ kg Rindfleisch
aus der Schulter
1 EL Salz
1 EL Kümmel
50 g edelsüßes Paprika-
pulver
2 Knoblauchzehen
1–1 ½ l Wasser
2 rote und 1 grüne
Paprikaschote
500 g reife Tomaten
750 g Kartoffeln

1. Die Zwiebeln abziehen, grob zerschneiden und den Boden des Kessels damit auslegen.
2. Das Fleisch in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Auf die Zwiebeln geben und mit Salz, Kümmel und Paprikapulver würzen.
3. Den Knoblauch schälen und im Ganzen oder in Scheiben geschnitten dazugeben. So viel Wasser angießen, dass das Fleisch gerade damit bedeckt ist.
4. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen oder Würfel schneiden. Die Tomaten achteln. Beides in den Kessel geben und das Ganze zugedeckt bei wenig Hitze etwa 1 Stunde garen.
5. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Kartoffeln nach Ende der Kochzeit in den Kessel geben und unterheben. Gulaschsuppe weitere 30 Minuten bei geringer Hitze garen, bis auch die Kartoffeln weich sind.



INFO: Das, was wir Gulasch nennen, ist für die Ungarn die Gulaschsuppe – das eigentliche Kesselgulasch. Es heißt so, weil es ursprünglich die Hirten in der Puszta so zubereitet haben. Heute serviert man in Ungarn das Kesselgulasch in kleinen Silberkesseln am Tisch. »Richtiges« Gulasch wie zum Beispiel das Wiener Saftgulasch nennt man in Ungarn Pörkölt.