

# Gulasch

Kochbuch für Neugierige © 2005 Horst Ries

Das, was wir als Gulasch bezeichnen, heißt in seinem ungarischen Heimatland Porkölt. Gulasch ist dort ein kräftiger Fleischartopf der zusammen mit Kartoffeln gekocht wird – in Deutschland als Kesselgulasch bekannt.

Das Wort Gulasch kommt von Gulyás, der Rinderhirte – womit mal schon eines klar ist: Echtes Gulasch ist immer von Rindfleisch!

Natürlich kann Gulasch in der gleichen Weise auch aus Schweinefleisch zubereitet werden - z.B mit Sauerkraut vermischt entsteht das berühmte Szegediner Gulasch.

Du solltest aber nicht, wie so oft empfohlen und üblich, gemischtes Gulasch – halb Rind halb Schwein - zubereiten. Die unterschiedlichen Garzeiten lassen das Gericht selten zur Zufriedenheit gelingen. Entweder bleibt das Rindfleisch hart, wird faserig, oder das Schweinefleisch zerfällt.

Es sollten aber verschiedene Fleischsorten vom Rind verwendet werden: Hohe Rippe, Blume, Lende – auch ein Stück durchwachsene Brust sollte dabei sein. Knorpelige Stücke machen das Gulasch schön dicklich.

Mindestmenge für Gulasch etwa 800 g

Schneide das Fleisch in schöne große Stücke – so ca. 3x5 cm. Vermenge es mit 2 TL Salz und 1 TL Pfeffer.

In einem breiten Kasserol 100 g gewürfelten Speck in 1 EL Butterschmalz auslassen.

Darin brätst Du bei großer Hitze die Fleischwürfel unter ständigem Wenden an. Ist die Hitze nicht groß genug und der Topf mehr hoch als breit, wird das Fleisch zu schnell Saft abgeben und nicht bräunen. Dann heißt es warten, bis der Saft verdampft ist und es wieder anfängt zu braten.

Nach dem Anbräunen, nimm die Hitze etwas zurück und gib eine grob gehackte Zwiebel hinzu. Fängt auch die Zwiebel an, Farbe anzunehmen, streue jetzt einen Esslöffel edelsüßen Paprika darüber und rühre gleich um. Der Paprika darf aber keinesfalls verbrennen! Er soll sich nur kurz mit dem Fett binden und leicht karamellisieren. Lass' auch 1 EL Tomatenmark mit andünsten.

Dann Sofort mit ¼ l heißem Wasser ablöschen – besser noch mit einem Glas Weißwein. Topf zu, Hitze zurücknehmen und 10 Minuten in Ruhe lassen.

Jetzt gießt Du soviel Kochendwasser auf, dass das Gulasch  $\frac{3}{4}$  bedeckt ist. Gib noch 1 TL Kümmel hinzu. Das Ganze muss nun bei geschlossenem Topf und mittlerer Hitze 1½ Stunde schmoren.

Zwischendurch nachschauen, wie der Flüssigkeitsstand ist. Ist soviel verdampft, dass es am Boden anfängt zu braten, wieder Kochendwasser nachfüllen – aber erst dann! Der Bratensaft soll sich immer erst stark reduziert haben, ehe nachgegossen wird. Ab und an kannst Du auch Wasser mit Wein vertauschen...

Ist der Gulasch gar – probieren – Topf geschlossen 15 Minuten abruhen lassen - eventuell noch abschmecken mit Salz und Pfeffer. Gulasch muss kräftig gewürzt sein – nicht „lasch“!

Hast Du genügend knorpelige Teile im Gulasch, wirst Du die Soße gar nicht abbinden müssen. Ansonsten empfiehlt sich 1 TL Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser angerührt – oder je nach Geschmack Saure Sahne.

Dazu gibt's Salzkartoffeln, Böhmisches Knödel, Spätzle, Nudeln, usw.

Ein Rest Gulasch vom Vortag, „gestreckt“ mit Fleischbrühe, Sahne und einem Glas Rotwein – vielleicht noch ein paar Trockenpilzen - ergibt eine prächtige

## Gulaschsuppe

Die kennt man, glaube ich, nur in deutschen Landen...

