



WIENER WIRTSHAUSGULASCH

Ich habe das Gulaschkochen dort gelernt, wo ich es am liebsten esse: im Wirtshaus, während meiner Studienzeit. So ist dieses Rezept auch zu seinem Namen gekommen. Bevor Sie beginnen, lesen Sie in Ruhe die Informationen auf den Seiten 98/99. Gutes Gulasch kochen zu können, ist eine Kunst!

Für 4–6 Personen // Zubereitung: 1 Std. + 2–3 Std. Schmoren + 1 Tag Rasten

- 1 kg Wadschunken (Hesse) vom Rind
- Schweineschmalz
- 1 kg Zwiebeln
- 1 TL Zucker
- 1 (österreichisches) Seidl* Bier – das sind 0,3 l
- 1 TL Kümmelsamen
- 1 TL getrockneter Majoran
- 40 g hochwertiges, edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL scharfes Paprikapulver oder 1 Kirschpaprika
- 1 EL milder Essig
- 2 kleine Stücke Markknochen vom Rind
- Salz

FLEISCH RÖSTEN Das Fleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden, am besten in ungefähr 4 cm große Würfel. Dabei sowohl das Fett als auch die Sehnen belassen. Das Schmalz in einem möglichst weiten Schmortopf sehr stark erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze scharf anbraten, bis es rundum schön braun ist. Die Stücke dürfen dabei nicht übereinanderliegen und die Hitze muss stark genug sein, sonst zieht das Fleisch Wasser und dünstet, anstatt zu braten. Größere Mengen daher lieber in Etappen rösten. Das Fleisch danach auf einen Teller geben und beiseitestellen.

ZWIEBEL RÖSTEN Inzwischen die Zwiebeln schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden – und zwar mit einem scharfen Messer von Hand. Schneiden, nicht hacken! Gehackte Zwiebeln neigen dazu, im Gulasch bitter zu werden. Also, Messer wetzen und Schwimmbrille aufsetzen, da müssen Sie durch. Wieder etwas Schmalz in den Topf geben, wieder sehr stark erhitzen und die erste Hälfte der Zwiebeln rösten. Sobald diese zu bräunen beginnt, können Sie auch die zweite Hälfte dazugeben. Dadurch vermeiden Sie – wie beim Fleisch – das Austreten des Safts. Anschließend den Zucker dazugeben und, sobald auch die zweite Hälfte der Zwiebeln beginnt zu bräunen, die Hitze leicht reduzieren. Rösten Sie die Zwiebel nun langsam und gemächlich dahin. Rechnen Sie mit mindestens 20 Minuten. Widmen Sie diesem Prozess Ihre ganze Aufmerksamkeit, denn die Zwiebeln bilden die Basis des Gulaschs.

AUFGIESSEN UND WÜRZEN Das Fleisch samt ausgetretenem Bratensaft wieder in den Topf geben und mit dem Bier aufgießen. Aufkochen und die Flüssigkeit reduzieren, bis sie fast vollständig verdunstet ist. Die Kümmelsamen grob hacken, mit Majoran und beiden Sorten Paprikapulver zum Gulasch geben und einige Zeit durchrühren, bis das Paprikapulver dunkel wird. Mit Essig ablöschen und mit so viel heißem Wasser aufgießen, dass das Fleisch zu zwei Dritteln mit Flüssigkeit bedeckt ist. Die Markknochen dazugeben, das Wasser aufkochen und etwa 15 Minuten dahinköcheln lassen. Das Backrohr auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gulasch mit Salz abschmecken und eventuell den Kirschpaprika dazugeben. Achten Sie darauf, dass dieser beim Umrühren nicht aufplatzt und sich die Samen im Gulasch verteilen. Das Gulasch wird sonst unendlich scharf. Besser ist es, ihn vorher aufzuschneiden, die Samen zu entfernen und ihn auszuwaschen. Die Schärfe ist für österreichische Verhältnisse noch immer ausreichend.

SCHMOREN Den Topf mit einem Deckel verschließen und in den Ofen schieben. Das Gulasch 2–3 Stunden schmoren. Diese Zeit kann auch aufgeteilt werden: Sie können das »