

Wiener Wirtshausgulasch

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4-6 Personen

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

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. Gutes Gulasch kochen zu können, ist eine Kunst!

- 1 -

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.

- 2 -

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.

Wiener Wirtshausgulasch

- 3 -

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.

- 4 -

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 Gulasch zum Beispiel nach 1 Stunde aus dem Ofen nehmen und am nächsten Tag weitergaren. So funktioniert das auch in einer Wirtshausküche. Das Gulasch wird am Vormittag aufgesetzt, wenn Zeit ist. Mittags wird der Herd für andere Speisen gebraucht. Am Nachmittag wird weitergekocht bis zum Abendgeschäft und dann bleibt der Topf über Nacht im Kühlhaus stehen. Am nächsten Tag geht es dann weiter, so lange bis das Gulasch fertig ist. Die Ruhezeiten und mehrmaligen Aufwärmphasen verbessern den Geschmack deutlich.

- 5 -

AUFWÄRMEN Mindestens jedoch sollte das fertige Gulasch einmal über Nacht ruhen und frühestens am nächsten Tag zum Essen aufgewärmt werden. Je länger es steht, umso sämiger und runder wird der Saft.

- 6 -

SERVIEREN Gulasch wird in Wien mit frischen Semmeln gegessen. Und dazu wird reichlich Bier getrunken.