



Wiener Saftgulasch (Rindsgulasch)

Gulasch stammt aus Ungarn, wird dort aber Pörkölt genannt und gleicht in seiner ursprünglichen Version eher einer kräftigen Suppe. Der Gulasch eroberte ab dem 19. Jahrhundert auch Österreichs Küchen und wurde vor allem durch die Wiener Gastronomie zu einem Saucengericht umgewandelt. Wie bei den meisten traditionellen Rezepten gibt es eine Vielzahl "eiserner" Regeln, wie ein richtiger Gulasch zubereitet werden muss, sie widersprechen sich aber auch. Die zweitwichtigste Regel: Das Verhältnis von Fleisch und Zwiebeln muss 1:1 betragen. Für manche Wiener Köche sind das zuviel Zwiebeln und sie würden den Gulasch zu lieblich werden lassen: Also 20% weniger Zwiebel als Fleisch! Die wichtigste Regel, der ich mich auch anschliesse: Ein guter Gulasch wird aus der Rinderwade (Rindshaxe) gekocht. Die Haxe enthält viel Bindegewebe und Knorpelmasse, die während dem Kochen geliert und den Gulasch so richtig schön geschmeidig und sämig macht. In der Frage wiederum, ob das Fleisch vor dem Schmoren angebraten werden soll oder nicht, scheiden sich die Geister. Ich habe es angebraten, weil dadurch gute, kräftige Röstaromen entstehen.

Und ganz unbestritten: Der Gulasch muss bei kleiner Hitze langsam und lange schmoren, ungefähr 3 Stunden. Das Schmoren im Dampfkochtopf kann man vergessen, dabei würde das Fleisch zwar gar, aber die ganze schöne Sämigkeit der Sauce ginge verloren. Noch etwas: Man könnte den Gulasch mit einer guten Bouillon kochen, das würde bestimmt auch schmecken, doch geht dabei auch ein Stück Eigenart des gewürzreichen Eintopfes verloren, also einfach Salz, statt Bouillon.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g	Rindshaxe in Würfel geschnitten
1Tl	Kreuzkümmel
1Tl	Majoran (getrocknet)
1dl	Rapsöl
450g	Zwiebeln
2	grosse Knoblauchzehen

1dl Passata die Pomodoro
100g Peperoni
2dl Weisswein
1El Obstessig
1El Paprika süß
1Tl Piment d'Espelette
(oder 1/2Tl Chilipulver)
2 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kümmel und Majoran zusammen mörsern und mit Rapsöl vermischen. Das Fleisch damit marinieren und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel grob hacken und in einem Schmortopf mit etwas Rapsöl ca. 10 Minuten andünsten, ohne dass sie dabei braun werden.

Paprika mit 1El Essig vermischen und ca. 10 Minuten stehen lassen, das lässt die Farbe des Paprikas kräftiger werden.

Peperoni enthäuten (das geht gut mit dem Sparschäler), in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Passata ebenfalls zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Knoblauch fein hacken und zugeben. Lorbeerblätter, Paprika, Piment d'Espelette und leicht zerstoßene Wacholderbeeren zugeben. Zurückhaltend salzen und peffern, leicht köcheln lassen.

Marinierte Fleischwürfel anbraten und in den Schmortopf geben. Damit das Fleisch beim Anbraten keinen Saft zieht muss es locker in der Bratpfanne liegen, also am besten in zwei Durchgängen anbraten.

Eventuell nochmals etwas Weisswein zugeben, damit das Fleisch gut von Flüssigkeit bedeckt ist.

Alles zusammen zugedeckt ca. 3 Stunden schmoren. Der Gulasch darf dabei nur leicht köcheln. Ab und zu umrühren. Gegen Schluss bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Gulaschsauce zu dünnflüssig ist, stellt man den Deckel schräg auf die Pfanne, damit der Dampf entweichen kann und die Sauce mit der Zeit dicker wird.

In den Wiener Gaststätten wird der Saftgulasch zumeist einfach mit Brot serviert, manchmal auch mit Salzkartoffeln. Ich habe dazu leicht mit Basilikum gewürzte Fusili angerichtet, diese spiralförmigen Teigwaren können viel Sauce aufnehmen und passen darum bestens zu diesem saftigen Gulasch. Auch der feine Basilikumgeschmack macht sich bestens zu dem deftigen Gulasch.



Das Kerngeschäft: Zwiebel hacken



Zwiebeln andünsten (mit Peperoni)



Gulaschsaft mit Gewürzen und Wein



Rindfleischwürfel anbraten



Gulasch schmoren



Nach 3 Stunden...