



www.gumprecht.at

- *Gulasch* -

Alles was Sie über Pferde Gulasch
wissen sollten!

.....und die besten Rezepte dazu

Kaum ein anderes Gericht hat die Wiener, beziehungsweise die österreichischen Köche und Hausfrauen zu einer derartigen Fülle von Varianten angeregt wie das Gulasch. Dazu ist zu sagen, daß das echte „Gulyás“ aus Ungarn stammend ja gar nicht das ist was wir als Gulasch oder „Golasch“ bezeichnen. Für den Ungar ist „Gulyás“ eine Suppe die im Suppenteller serviert, und mit Löffel gegessen wird. Das Hauptgericht, auf flachem Teller serviert, mit Messer und Gabel gegessen, heißt in Ungarn „Pörkölt“, was unserem Gulasch am ehesten entspricht. Für uns ist Gulasch ein preiswertes Fleischgericht, das durch die verschiedensten Zugaben immer wieder phantasievoll variiert werden kann.

Aber auch das „echte“ Gulasch ist ein Thema über das sich nicht nur Ungarn in die Haare kriegen. Und die haben ja dieses einmalige Schmorgericht schließlich erfunden.

Unter uns gesagt: jeder ungarische Koch oder Köchin hat ein eigenes Spezialrezept. Machen Sie es genauso!

Viel Spaß und Freude beim Kochen Ihre

Margarete Gumprecht



www.gumprecht.at

Warum sollen Sie sich für Fohlen- oder Pferdefleisch für Ihr Spezialgulasch entscheiden?

Weil: Fohlen oder Pferdefleisch ist die magerste Fleischsorte

Weil: Fohlen- oder Pferdefleisch ist Porinstoff-arm

Weil: Fohlen- oder Pferdefleisch ist reich an Vitaminen, Eisen,
Eiweiß und Mineralstoffen.

Weil: Fohlen- oder Pferdefleisch stammt nicht aus Massen-Tierhaltung,
ist feinfasriger, ausgezeichnet im Geschmack und herzhafter im Biß

Pferdefleisch galt lange Zeit als das „Arme-Leute-Essen“ schlechthin, Doch in den letzten Jahrzehnten gewann es daß Ansehen für eine vernünftige und alternative Ernährung wieder, welches Pferdefleisch früher einmal hatte.

Es wird heutzutage von Feinschmeckern und Gourmets sogar bewußt gegenüber anderen Fleischsorten bevorzugt!

Hausgulasch

5- 6 Portionen

1 kg dickblättrig geschnittener Pferde- oder Fohlen-Wadschinken (oder von Schulter Hals usw.)

120 g Fett, 1 kg blättrig geschnittene weiße Zwiebeln, 1 Spritzer Essig, mit 1/16 l Wasser verdünnt, 40 - 50 g Edelsüß- oder Delikatepaprika, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, je ein schwacher TL Majoran und gehackter Kümmel, Salz, 1 EL Paradeismark, 15 g Mehl

Die Zubereitung erfolgt wie beim Saftgulasch. Nach dem letzten Eingehen des Saftes wird mit Mehl gestaubt, gut verrührt und mit Wasser zur richtigen Konsistenz aufgegossen (das Fleisch soll knapp damit bedeckt sein). Weitere 10 Minuten langsam zugedeckt dünsten um den Fettspiegel zu erlangen.

Sollte statt Wadschinken anderes Fleisch genommen werden, muß die abgelöschte Zwiebel mit den Gewürzen und etwas Wasser ca eine $\frac{3}{4}$ Stunde langsam dünsten, dann erst darf man das Fleisch begeben. Sehr gut schmeckt das Gulasch, wenn kurz vor dem Garwerden frische in Streifen geschnittene Paprikaschoten beigegeben werden



www.gumprecht.at

Ungarisches Kesselgulasch (Pußtagulasch)

5- 6 Portionen

1 kg Pferde Gulaschfleisch, ½ kg rohe, geschälte, geviertelte Kartoffeln, 400g grobgeschnittene Zwiebeln, 30 - 40 g Edelsüßpaprika, Salz, Kümmel, 2 zer-drückte Knoblauchzehen, grüne und rote Paprikaschoten, Paradeiser Cispetke - das sind aus Nudelteig gezupfte Nockerl, in Salzwasser extra gekocht

Den Boden eines Geschirrs mit den Zwiebeln belgen, darauf das geschnittene Fleisch geben sowie Salz, Kümmel, Knoblauch, Paprika, die in Streifen geschnitten Paprikaschoten und Paradeiser. Mit Wasser bis zur Fleischhöhe untergießen. Das Ganze zugedeckt im Rohr dünsten, bis das Fleisch so weich ist daß die rohen Kartoffeln mitgedünstet werden können. Sobald die Kartoffeln beigegeben sind, nur mehr sehr langsam bei kleiner Hitze dünsten, damit das Fett des unterspickten Fleisches durchziehen kann. Am Ende muß das Gericht ein wenig suppig sein. Hat man keine Paradeiser, kann man zum Schluß auch etwas Paradeismark beigegeben und noch einmal aufkochen.

In kleinen Silberkesseln anrichten. Obenauf gibt man Csipetke und feinnudelig geschnitten Paprika. Den Namen hat dieses Pußtagulasch von dem Kesselm in dem die Hirten es ursprünglich zubereitet haben.

Rahmgulasch

5- 6 Portionen

600 g kleingewürfeltes Pferde- oder Fohlen-Gulaschfleisch (Hals, Schulter usw.)
90 g Fett, 200 g gehackte weiße Zwiebeln, 200 g Champignons, ½ l Weißwein oder Wasser, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 15 g Mehl, 1 ½ Becher Rahm

Fett im Topf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Das Mehl darüber stäuben, gehackte Zwiebel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, durchrösten und mit Wein oder Wasser, je nach Geschmack auffüllen. 1 bis 1 ½ Stunden bei milder Hitze schmoren lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit, geputzte und geviertelte Champignons dazugeben. Das Gulasch mit Rahm oder Crème fraiche abschmecken.

Eventuell mit Reis oder Teigwaren servieren.



www.gumprecht.at

Saftgulasch (Gulasch auf Wiener Art)

5- 6 Portionen

1 kg dickblättrig geschnittener Pferde- oder Fohlen-Wadschinken (kleinfingerdicke Scheiben à 30-40 g), 150 g Fett, 1 kg blättrig geschnittene weiße Zwiebeln, 1 Spritzer Essig, mit 1/16 l Wasser verdünnt, 40 - 50 g Edelsüß- oder Delikateßpaprika, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, je ein schwacher TL Majoran und gehackter Kümmel, Salz, eventuell 1 EL Paradeismark

Die feinblättrig geschnittenen Zwiebeln werden in sehr heißem Fett goldgelb -(nicht zu licht) geröstet, wobei man ständig mit dem Kochlöffel rühren muß, dann (nach der alten Schule) paprizieren, ganz kurz durchrühren und sofort mit Essig und Wasser ablöschen. Ganz kurz dünsten lassen, das Fleisch beigegeben, etwas Salzen, den mit gehacktem Kümmel zerdrückten Knoblauch sowie Majoran beigegeben, (nach Wunsch auch etwas Paradeismark), nicht ganz zugedeckt alles im eigenen Saft eindünsten. Dabei soll der Saft einigemal eingehen. worauf jedesmal mit ganz wenig Wasser wieder untergossen wird. Würde man zuviel Wasser beigegeben, würde das Fleisch kochen, **es darf aber nur dünsten!** Nur so erhält man den braunen, fetten Saft mit der satten Farbe des Wiener Saftgulasch, den man an einem Wirtshausgulasch so schätzt! Außerdem verkochen nur auf diese Weise die Zwiebeln zur Gänze und geben dem Gulasch die nötige Bindung. Sobald das Fleisch kernig-weich geworden ist, gibt man so viel Wasser bei, daß das Fleisch vom Saft bzw. von der Flüssigkeit gerade bedeckt ist. Dann läßt man das Fleisch noch etwa 10 Minuten sehr langsam kochen, bis das rotbraun gefärbte Fett teilweise an die Oberfläche aufsteigt und der Saft seine „mollige“ Konsistenz zeigt.

Am besten schmeckt es, wenn es am nächsten Tag noch einmal aufgewärmt wird



www.gumprecht.at

Szegediner Gulasch

Ein International bekanntes Gericht aus der Paprika-Gegend Ungarns.

Aus der Stadt Szeged stammt dieses einfache und dennoch so herzhaft gut schmeckende Gericht, das mit seinem hohen Gehalt an Sauerkraut wie ein Eintopf zu betrachten ist. Aus jener Stadt also die untrennbar mit der Erfolgsgeschichte des ungarischen Paprika verbunden ist. Paprika das edelsüße Pulver ist in der ungarischen Küche sehr beliebt, verleiht es doch den Gerichten eine pikante Schärfe und färbt sie gleichzeitig stark rot.

5- 6 Portionen

800 g Fohlengulaschfleisch, 400 g Zwiebeln, 40 g Fett, 20 g edelsüßer Paprika, 300 ml Suppenfond (oder Wasser mit Suppenwürfel), 375 g Sauerkraut, 1 TI Kümmel, 30 g Tomatenmark, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 100 ml Sauerrahm, außerdem: 1 Ei gehackte Petersilie

Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden, die Zwiebel grob hacken. Das Fett erhitzen und die Zwiebel darin unter ständigem umrühren glasig anschwitzen, den Topf vom Herd nehmen. Das Paprikapulver über die Zwiebeln im Topf streuen und etwas umrühren. Das Fleisch unter mischen, die Hälfte des Suppenfond zugießen. Den Topf mit einem Deckel zudecken, zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dünsten. Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern, und mit dem Kümmel unter das Fleisch mischen und weitere 10 Minuten garen. Danach den restlichen Suppenfond zugießen, das Tomatenmark unterrühren, salzen und pfeffern, und zugedeckt das Gulasch noch etwa 20 Minuten fertig garen. Zum Schluß den Sauerrahm vorsichtig einrühren und mit der gehackten Petersilie bestreuen
Sauerkraut und **Sauerrahm** sind die beiden Komponenten, die dieses bodenständige Gericht von vielen anderen Gulaschrezepten unterscheiden



www.gumprecht.at

- Gulasch -

in all seinen Variationen

Bauern Gulasch- mit einigen kleinen Semmelknödel pro Portion serviert

Debreziner Gulasch- Im Saftgulasch werden kurz vor dem Fertigwerden 2 grüne, in streifen geschnittene Paprikaschoten mit- gedünstet, zuletzt zwei Stück Debreziner Würstchen, in Scheiben geschnitten, beigegeben.

Dampfgulasch- im fast fertigen Gulasch geviertelte Kartoffeln mitdünsten

Esterházy Gulasch- ist ein Rahmgulasch mit extra gedünsteter Wurzel-julienne (in ganz fein geschnittenes Wurzelwerk ohne Zwiebel), Kaapern und Erbsen vermischt. Man reicht dazu Salzkartoffel

Fiaker Gulasch- Ein Saftgulasch wird mit Spiegelei, Fächergurken, Einspänner (ein einzelnes Frankfurter Würstchen) und rotem Paprikasalat garniert.

Herren Gulasch- Zum fertigen Saftgulasch werden Bratkartoffel serviert

Karlsbader Gulasch- Ein fertiges, entfettetes Saftgulasch wird mit 1/8 Sauerrahm und 10 g Mehl gebunden. Als Beilage Nockerl servieren.

Kaiser Gulasch- Gulasch aus Lungenbraten Spitzen mit einem Schuß Rotwein

Preßburger Gulasch- Saftgulasch mit abgeschmalzenen Bandnudeln

Zigeuner Gulasch- Gulasch mit geröstetem Speck, Sauerrahm, Kartoffeln

Znaimer Gulasch- mit julienne geschnittenen Znaimer Gurken garniert