

Gulyás

Rindsgulyás (Rindsgulasch)

Die Zutaten



Das Fleisch

Fleischteile vom Rind, die sich zur Zubereitung eines Rindsgulyás eignen



Vorderer Wadschinken und Bugscherzel.
Kräftiges, saftiges mit Sehnen durchwachenes Gulaschfleisch.

Der Hals präsentiert sich als grobfasriges fast fettfreies Fleisch. Ideal für Gulyás oder Faschiertes.

Wadschinken:
Kräftiges, saftiges, mit Sehnen durchwachsenens Fleisch. Der Klassiker für das Wiener Saftgulasch. Am Wadschinken liegt auch der Wadelstutzen, auch Gschnatter Anschnitt genannt. Dieser hat wesentlich weniger Sehnen und eignet sich auch hervorragend zum Braundünsten.

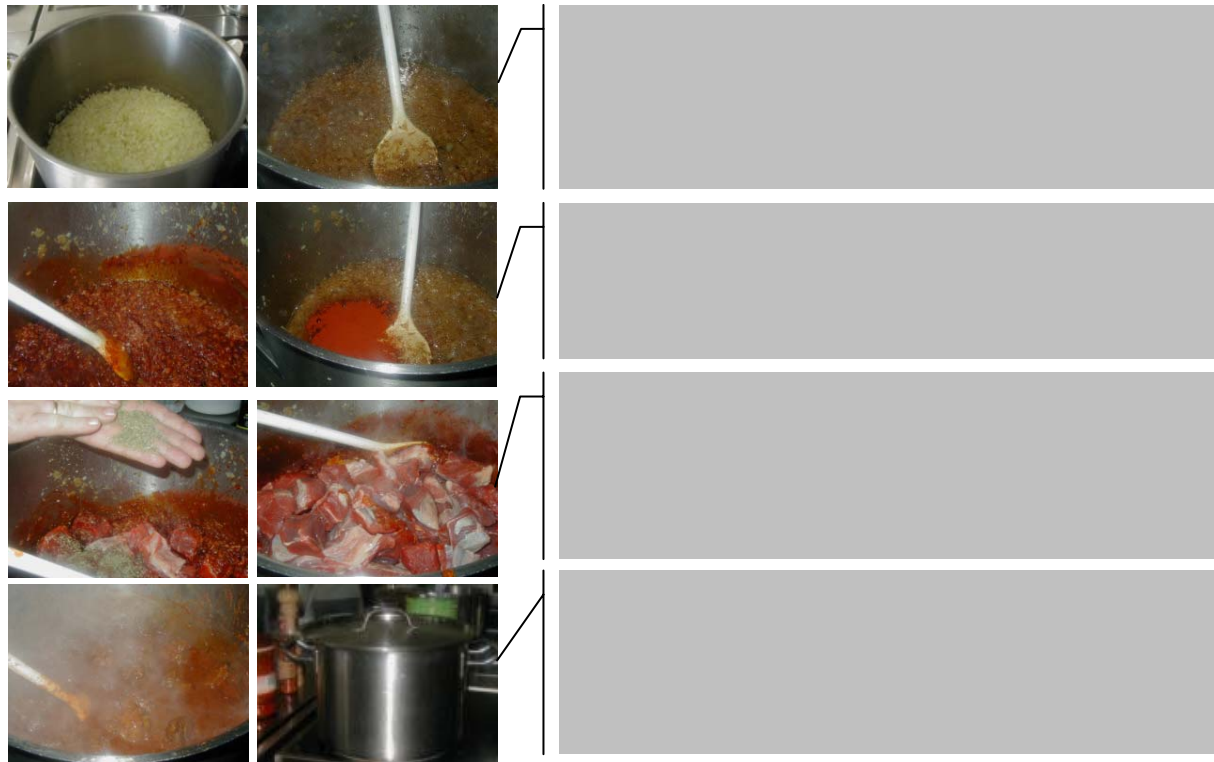
Die Schneideart



Der Wadschinken für das Rindsgulyás wird zuerst (mit der Faser) in Längsstreifen, dann blättrig geschnitten. Das Gewicht von 3 Fleischstücken sollte etwa 150 - 170 g betragen, das entspricht einer Portion.

Die Zubereitung

In heißem Fett werden zunächst blättrig (oder fein) geschnittene Zwiebeln braun geröstet, Paprika, Essig und das groß würfelig geschnittene Fleisch nebst ein wenig fein gehacktem Kümmel, Majoran, Knoblauch, Salz und Wasser dazugegeben. Unter wiederholtem Nachgießen von Wasser oder Rindsuppe wird das Fleisch weich gedämpft. Wenn der Saft klar geworden ist, staubt man mit Mehl und gießt nach dessen Anrösten mit Wasser oder Suppe auf und lässt die Sauce verkochen. Beilage: Kartoffeln, Nockerln u. dgl.



Rindsgulyásarten¹

Gericht	Arbeitsablauf und Beilagen
Bauerngulyás	
Debreziner Gulyás	
Esterházygulyás	
Fiakergulyás	
Znaimer Gulyás	
Kesselgulyás	

¹ Bauer, Bauer, Mitsche, Speisen- und Menükunde, Kochen, Trauner Verlag, Linz, 15.Auflage, 2000, S. 215.

Arbeitsblatt: Peter Kirischitz© Mit Auszügen aus: Hess, Wiener Küche, Wien, 44. Auflage, überarbeitet von Peter Kirischitz, mit freundlicher Genehmigung des Deuticke Verlags.
und Auszügen der Website <http://www.ama.at/fleisch>

Schwämmegulasch

750 g Hallimasche, Steinpilze, Champignons oder Eierschwämme

50 g Butter

150 g Zwiebeln

1 KL Paprika

1 EL Essig

Kümmel

250 g Kartoffeln

Fein gehackte Zwiebeln hellgelb rösten, gibt Paprika, Essig, Kümmel und die Pilze, eventuell einige geschnittene grüne Paprika und Paradeiser dazu und lässt sie ohne Zusatz von Wasser halb weich dämpfen. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man geschälte, geviertelte Kartoffeln dazu und lässt sie noch fertig dünsten. Eventuell muss Wasser nachgegossen werden.

Champignonulasch

Reinigen der Pilze



Wenn Pilze mit Wasser in Berührung kommen, saugen sie dieses auf, werden schwammig und verlieren an Aroma. Pilze sollte man deshalb nur in Notfällen waschen.
Wann immer möglich ist eine trockene Reinigung mit Tuch oder Gemüseputzmesser vorzuziehen.

Zubereitung



Arbeitsblatt: Peter Kirischitz© Mit Auszügen aus: Hess, Wiener Küche, Wien, 44. Auflage, überarbeitet von Peter Kirischitz, mit freundlicher Genehmigung des Deuticke Verlags.
und Auszügen der Website <http://www.ama.at/fleisch>

Mehr Gulyás

Saftgulyás (Saftgulasch)

Wird wie Rindsgulyás hergestellt, jedoch unter Verwendung von gleichviel Zwiebel wie Fleisch und unter Weglassung von Mehl.

Schöpsengulyás (Schöpsengulasch)

Wird ebenso zubereitet wie Rindsgulasch.

Rehgulyás (Rehgulasch)

Kann wie Rindsgulyás bereitet, jedoch in der Würzung durch Zugabe von Lorbeerblatt, zerdrücktem Wacholder, Zitronenschale und Paradeismark ergänzt werden. Zum Schluss etwas verrührten Sauerrahm dazugeben.

Kalbsgulyás (Kalbsgulasch)

20 g Fett
40 g Speck
200 g Zwiebeln
1 EL Essig
1 KL Rosenpaprika
600-800 g ausgelöste Kalbsstelze oder -schulter
Salz
10 g Mehl
Wasser (oder Rindsuppe)
1/8 Liter Sauerrahm

In heißem Fett wird klein würfelig geschnittener Speck goldgelb geröstet, dann gibt man fein gehackte Zwiebeln und nach deren Gelbwerden Paprika, Essig, das groß würfelig geschnittene Fleisch, Salz und etwas Wasser dazu und dünstet das Fleisch weich. Wenn der Saft klar ist, wird er gestaubt, mit Rahm und Wasser aufgegossen und das Fleisch noch etwas in der Sauce gedünstet.

Beilagen: Nockerln, Nudeln, Reis, Kartoffeln usw.

Schweinsgulyás (Schweinsgulasch)

50 g Fett
150 g Zwiebeln
Rosenpaprika
1 EL Essig
Salz
Kümmel
Knoblauch
400-600 g Schweinefleisch (Schulter)
Wasser (oder Rindsuppe)
10 g Mehl
1/16 Liter Sauerrahm

In heißem Fett werden fein gehackte Zwiebeln goldgelb geröstet, hierauf Paprika, Essig, das groß würfelig geschnittene Fleisch, Salz, Kümmel, Knoblauch und etwas Wasser dazugegeben und das Fleisch weich gedünstet, was ungefähr 1 Stunde dauert. Dann wird der Saft gestaubt, mit Rahm und Wasser aufgegossen und das Fleisch noch etwas in der Sauce gedünstet.

Beilagen: Salzkartoffeln, Nockerln

Anmerkung: Statt des Fettes kann man auch 80 g Speck verwenden.

Gulyás, ungarisch Hirt; Fleisch zubereitet nach Art der Hirten.

Verwendet man keinen Rosenpaprika, so kann mit Paradeismark (-püree) nachgefärbt werden.

Pörkölt

Wird zum Unterschied zu Gulyás, mit Tomatenmark versetzt und im besten Falle mit in kaltem Wasser angerührter Stärke gebunden.

Kalbspörkölt

100 g Speck
200 g Zwiebeln
1 KL Rosenpaprika
1 EL Essig
600-800 g Kalbswadschinken (oder -karree)
Salz
Wasser (oder Rindsuppe)
1 EL Paradeismark

Kalbspörkölt wird in der gleichen Weise zubereitet wie Kalbsgulasch, nur wird die Sauce nicht mit Mehl gestaubt und mit Rahm aufgegossen, sondern es wird Paradeismark dazugegeben, und kann nötigenfalls mit etwas im kalten Wasser angerührter Stärke leicht gebunden werden.

Schweinspörkölt

Schweinspörkölt wird auf die gleiche Weise bereitet wie Schweinsgulyás, nur nimmt man für den Ansatz 80 g Selchspeck, fügt Paradeismark hinzu und verwendet kein Mehl und keinen Rahm.

Eventuell kann mit Stärkemehl leicht gebunden werden.

Beilagen: Nockerln, Nudeln u. a.

Lampörkölt

wird wie Kalbspörkölt bereitet.

Beilagen: Nockerln, Nudeln, Salzkartoffeln, Reis, Tarhonya u. a.

Zusammenfassung²

Bezeichnung	Ansatz	Fleisch	Würzen	Vollenden
Saftgulyás Rindsgulyás	Zwiebel in Julienne oder gehackt, Fett, Paprika, Essig	Scheiben	Kümmel, Knoblauch, Majoran, Salz	Stauben oder Natur, passiert nach Bedarf
Kalbsgulyás Schweinsgulyás	Zwiebel gehackt, Fett, Paprika	Würfel	Knoblauch, Zitronenzeste, Salz, Kümmel	Mit Rahm und Mehl verrühren, passieren
Schweinspörkölt Kalbspörkölt	Zwiebel gehackt, Selchspeckwürfel, Fett, Paprika	Würfel	Knoblauch, Tomatenpüree, Salz	Julienne von Paprika, Tomatenwürfel, Natur, Stärkebindung, nicht passieren

² Kurt Bauer, Gertrude Bauer, Speisen- und Menükunde – Kochen, Trauner Verlag, Linz, 8. Auflage 1993, S. 203.