

Ungarisch, Wiener oder Szegediner Art – So gelingt das perfekte Gulasch

Die Rezepte

Björn Freitags Rindergulasch	2
Ungarisches Rinder-Pörkölt	4
Szegediner Gulasch	6
Franz Ferdinands Fiakergulasch	8

Björn Freitags Rindergulasch

Klassisch, köstlich, gut. Ein Rezept für selbstgemachte Brühe inklusive!



Gemüsebrühe/Rinderbrühe

Zutaten für 2 Liter:

- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Petersilie
- 3 Möhren
- 3 Zwiebeln
- 1/4 Knolle Sellerie
- Ggf. Fleischreste vom Parieren

Zubereitung:

- Alle Zutaten grob schneiden und zusammen mit 2 Liter Wasser in einem Schnellkochtopf ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Alternativ kann man die Brühe für ca. 1 Stunde in einem normalen Topf kochen.

Gulasch

Zutaten für 8 Personen:

- 2 EL Rapsöl
- 1,5 kg Rindfleisch, je nach Präferenz Hals, Schulter, Oberschale oder Beinflfleisch
- 250 ml Rotwein
- 750 g Zwiebeln
- rote Paprikaschoten
- 1/2 Bio Zitrone
- Pimentkörner
- 1-2 EL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark (zweifach konzentriert)
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- 500 - 600 ml Rinderbrühe /Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch hinzugeben und anbraten, bis es von allen Seiten gut angebräunt ist. Nicht sofort umrühren, Fleisch verbrennt nicht so schnell.
- Das angebratene Fleisch in einer Schüssel zur Seite stellen, Rotwein in die benutzte Pfanne geben und den Bratensatz damit ablöschen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in grobe Stücke schneiden und mit etwas Öl in einen Bräter geben.
- Rotwein-Bratensatz zum Fleisch in die Schüssel geben.
- Paprikaschoten entkernen und grob würfeln. Zusammen mit den Zwiebeln anschwitzen.
- Etwas Zitronenschale mit in den Bräter geben.
- Pimentkörner mit einem Messerrücken zerdrücken und mit Paprikapulver, Tomatenmark und einem Lorbeerblatt in den Bräter geben. Salzen und pfeffern. (Beim Salzen vorsichtig sein, durch langes Schmoren steigt der prozentuale Salzgehalt in der Flüssigkeit.) Gut umrühren und leicht anrösten lassen.
- Fleisch und Brühe hinzugeben und bei geschlossenem Bräter 2 bis 3 Stunden bei niedriger bis mittlerer Hitze schmoren lassen.

Ungarisches Rinder-Pörkölt

Rezept von Torsten Müller

Ein echtes ungarisches Rinder-Pörkölt bereitet Torsten Müller in einem Kessel über offenem Feuer zu. In der heimischen Küche gelingt es aber genauso gut.



Zutaten für 10 Personen:

- 150 - 200 g Schweineschmalz
- 1 kg Zwiebeln
- Ca. 40 g Paprikapulver (original ungarisches oder edelsüß)
- 1 kg Rindfleisch (gut durchwachsen, z.B. Nacken, Hals oder Schulter)
- Salz
- Ca. 2 l Wasser
- 2 frische Knoblauchzehen
- 400 g gelbe Spitzpaprika
- 200 g Tomaten

Zubereitung:

- Schmalz in den heißen Bräter geben und flüssig werden lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.
- Zwiebeln in den Bräter geben und glasig werden lassen.
- Hitze reduzieren, Paprikapulver dazugeben und gut unterrühren. Nicht anbrennen lassen, sonst wird das Paprikapulver bitter.

- Fleisch parieren, also von der festeren Silberhaut und Sehnen befreien, und in grobe Würfel schneiden. In den Bräter geben und unterrühren. Mit Salz würzen und Temperatur erhöhen. Mit Wasser ablöschen und köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachschütten. Regelmäßig umrühren.
- Frischen Knoblauch fein schneiden/pressen und dazu geben.
- Nach etwa einer bis eineinhalb Stunden – wenn die Zwiebeln verkochen und das Fleisch beginnt, zart zu werden – Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden und zum Gulasch geben.
- Sobald die Paprika weich ist, grob gewürfelte Tomaten zufügen.
- Noch etwa 20 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit Salz abschmecken. Zusammen mit Spätzle oder Nudeln servieren.

Szegediner Gulasch

Björn Freitag verrät sein Rezept für das besondere Szegediner Gulasch – Sauerkraut und Weißwein ergänzen den bekannten deftigen Geschmack durch eine säuerlich-frische Note.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schweinefleisch aus der Oberschale
- 500 g Rindfleisch aus der Oberschale
- Rapsöl
- Salz
- 2 große Gemüsezwiebeln
- Pfeffer
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Löffel 2-fach konzentriertes Tomatenmark
- 2 TL Paprikapulver mild
- ½ TL Paprikapulver scharf
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 250 ml Weißwein
- 1l Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 400 g frisches Sauerkraut
- 400 g Crème fraîche
- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Zubereitung:

- Rind- und Schweinefleisch parieren, also Silberhaut und Sehnen entfernen und in Würfel schneiden.
- Rapsöl im Bräter erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit etwas Salz würzen.
- Zwiebeln halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In den Bräter geben und mit Pfeffer würzen.
- Wacholderbeeren mit dem Messer zerdrücken, zu Fleisch und Zwiebeln geben.
- Tomatenmark im Bräter etwas anrösten, dann Paprikapulver und gemahlene Kümmel unterrühren.
- Mit etwas Weißwein ablöschen, dann mit Brühe auffüllen und Lorbeerblätter in den Bräter geben. Ca. 15 Minuten offen schmoren lassen.
- Sauerkraut in das Gulasch geben und weitere 30 bis 45 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen, bis Sauerkraut und Fleisch schön weich sind.
- In der Zwischenzeit Kartoffeln in Salzwasser garkochen.
- Zum Schluss das Gulasch mit etwas Crème fraîche verfeinern und mit den Kartoffeln servieren.

Franz Ferdinands Fiakergulasch

Ein klassisch wienerisches Gulasch hat Küchenchef David Jezierowski zubereitet. Hier das Rezept zum Nachkochen.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rindfleisch (Wadschinken, Wade, Hesse)
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Paprikapulver rosenscharf
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Kümmel gemahlen
- 1 kg Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 1 l Rinderbrühe
- 1 EL Senf
- Wasser
- 1 TL Butter
- 1 Bio Zitronenabrieb
- 2 TL Majoran gehackt

Garnitur:

- 2 Paar Wiener Würstchen
- 2 Essiggurken
- 4 Eier
- 4 Scheiben Tiroler Speck

Zubereitung:

- Rindfleisch würfeln und Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Zucker vermischen und in das Fleisch einmassieren. Etwa eine Stunde gut durchziehen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und Knoblauch hacken.
- Einen Schmortopf oder eine Kasserolle mit Olivenöl erhitzen. Fleisch bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren goldbraun anbraten.
- Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten.
- Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Etwas einreduzieren lassen, dann mit Brühe auffüllen. Senf unterrühren.
- Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken, Fleisch bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden weich dünsten.
- Während dieser Zeit, sollte die Flüssigkeit wiederholt verdunsten und jeweils durch ein wenig frisches Wasser ersetzt werden. Sobald das Fleisch weich ist, nur noch so viel Wasser zugießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Um den typischen Gulasch Fettspiegel zu erhalten, lässt man das Gulasch nun nochmals einige Zeit bei mäßiger Hitze einkochen.
- Kurz vor dem Anrichten kalte Butter, Zitronenabrieb und Majoran unterrühren.
- Damit aus dem Gulasch ein Fiakergulasch wird, nun das Wiener Würstchen in heißem Wasser erhitzen oder an den Enden jeweils einschneiden und kurz im Fett anbraten. Parallel Spiegeleier in heißer Butter zubereiten und den Tiroler Speck mit anbraten. Nun die Essiggurken fächerartig einschneiden.
- Das Gulasch auf einem warmen Teller anrichten und je ein Spiegelei, ein Wiener Würstchen, den Gurkenfächer und den Tiroler Speck anlegen.