

Rindergulasch

Dafür sollte man sich vom Metzger ein schönes Stück von der Wade herrichten lassen und ihn bitten, den Knochen auszulösen und auf seiner Säge in 5 Zentimeter breite Stücke zu sägen. Aus dem Mark gibt es dann noch eine ganz besondere Vorspeise (siehe unten). Nie sollte man eine zu klein bemessene Portion Gulasch kochen, eine gewisse Menge ist nötig, damit der richtige Geschmack entsteht. Was übrig bleibt, lässt sich bestens einfrieren oder sogar einwecken, in letzterem Fall hat man das Essen bei Bedarf schnell zur Hand.



Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 2 kg Rinderwade (auch Hesse genannt)
- 3 EL Schweineschmalz (auch Butterschmalz, Hühner- oder Gänseschmalz oder Öl)
- 1-2 EL Mehl
- 2 kg Zwiebeln
- 6-8 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Kümmel
- Zitronenschale
- 2 EL getrockneter Majoran
- 2 gehäufte EL Paprika (edelsüß)
- ½-1 EL Rosenpaprika (scharf)
- ca. 300-500 ml Wasser
- 1 guter Schuss Essig

Zubereitung:

- Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden, etwa von gut drei Zentimeter Kantenlänge, dabei Fett und Sehnen unbedingt belassen, sie geben der Sauce Kraft und Geschmack.
- In einem großen Schmortopf das Schmalz oder Öl erhitzen, das Fleisch darin anbraten, unbedingt portionsweise, damit es tatsächlich brät und nicht sofort Saft abgibt. Dabei mit einem Hauch Mehl bestäuben, salzen und pfeffern.
- Die Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauch mit der Messerklinge zerdrücken, die Schale entfernen und grob hacken. Alles ins Bratfett geben, jetzt die Hitze reduzieren, die Zwiebeln weich dünsten, auch den Knoblauch zufügen.

- Immer wieder umrühren. Salzen und pfeffern. Tomatenmark erst einrühren, wenn die Zwiebeln golden sind. Jetzt auch Zitronenschale, Kümmel, Majoran und Paprika zufügen sowie eine Tasse Wasser. Das Fleisch wieder zufügen.
- Zugedeckt alles etwa drei bis vier Stunden ganz leise ziehen lassen. Immer wieder überprüfen, dass das Gulasch auf keinen Fall kocht, falls Flüssigkeit verdampft, ist die Hitze zu stark. Diese also reduzieren und gegebenenfalls einen Schuss Wasser angießen.
- Durch das gelegentliche Rühren werden die Zwiebeln aufgelöst und die Sauce bekommt ihre Bindung. Am Ende abschmecken, Salz korrigieren und mit einem guten Schuss Essig erfrischen.
- Das Gulasch in tiefen Tellern servieren, zu Messer und Gabel auch einen Löffel für die Sauce eindecken.

Getränk: Ein Krügel Bier oder auch ein herzhafter Grüner Veltliner aus Niederösterreich. Natürlich passt auch ein Blaufränkisch aus dem Burgenland.

Beilage: "Gebäck" – wie man in Wien zur Semmel oder einem Hörnchen sagt. Es eignen sich auch Nudeln oder Salzkartoffeln oder – stilecht – Eiernockerl.