

# Gulasch

## Rezept aus Grossmutter's Kochbuch 1911

**Gulasch** ist ein Ragout ungarischen Ursprungs. Was in allen anderen Ländern „Gulasch“, „Gulyas“ oder „goulash“ heißt, ist jedoch in Ungarn das *Pörkölt* bzw. *Paprikás*. Nur in Ungarn ist ein *gulyás* eine Suppe [Gulaschsuppe](#). Gulyás gilt als das Nationalgericht Ungarns, dabei war es in den ersten Ausgaben des Ungarischen National-kochbuchs des fiktiven Autors *Czifray (Czövek) István* nicht enthalten; der lange Prozess des „Erfindens“ der Tradition und des „nationalen“ Essens begann in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts. Gulyás gilt als das [Nationalgericht](#) Ungarns, dabei war es in den ersten Ausgaben des Ungarischen Nationalkochbuchs des fiktiven Autors *Czifray (Czövek) István* nicht enthalten; der lange Prozess des „Erfindens“ der Tradition und des „nationalen“ Essens begann in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts.

[Wikipedia](#)

## Zubereitung:

Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch werden gewaschen, geklopft und in 4 cm grosse Würfel geschnitten. Nun lässt man Fett heiss werden, dämpft darin feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt das Fleisch zu und brät es auf starkem Feuer rasch braun. Hierauf streut man braunes Mehl darüber, löscht nach 10 Min. mit heisser Fleischbrühe ab, würzt mit

Salz, Paprika, Essig und lässt das Fleisch zugedeckt 1 Std. dämpfen.

Kurz vor dem Anrichten gibt man Wein hinzu.

Dazu passt Apfelmuss und Knöpfli

**PS: Gulasch wird in vielen Arten zubereitet. Meinen Favoriten werde ich demnächst einbringen.**

## Zutaten für 4 Personen:

- Ochsen(Rind)-, Schweine- und Kalbfleisch zusammen 2 1/2 Pfd.,
- 40 g Fett, 1 Essl. fein geschnittene Zwiebel,
- 3–4 Essl. braunes Mehl,
- 3/4 l Fleischbrühe, 1 Essl. Salz,
- Messerspitze Paprika,
- 1 Essl. Essig,
- 3–4 Essl. Wein.



Zur Herstellung von Apfelmus werden die Äpfel erst vom Kerngehäuse getrennt, evtl. geschält, in kleine Stücke zerschnitten und aufgekocht. Je nach verwendeter Apfelsorte zerfällt das Fruchtfleisch beim Kochen unterschiedlich stark und kann sich von Gelb in Zartrosa oder dunkles Rostrot verfärben, das folgt aus den Oxidationsprodukten der Fruchtsäuren und der Farbe der Schale, sofern sie mitverarbeitet wird.

[Wikipedia](#)

## Zubereitung:

Die halbe Zitrone auspressen und mit Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse unbedingt gründlich entfernen

Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelmus nach Belieben mit einer Kartoffelpresse oder Stabmixer verfeinern und nachsüßen. Einige mögens gerne mit Zimt, welcher im Apfelmus für ein tolles Aroma sorgt. Dafür nach der Kochzeit das Apfelmus mit etwas Zimtpulver abschmecken.

## **Zutaten für 4 Personen**

- 1/2 Zitrone
- 1/8 l Wasser
- 5 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 kg Äpfel