

## Rezept

### Wiener Gulasch

#### Vorbereitung

800 g Zwiebeln	schälen, <a href="#">in Würfel schneiden</a> (ca. ½ bis 1 cm Kantenlänge)
1 kg Hintere Hesse (auf österreichisch „ <a href="#">Wadschinken</a> “), Vgl. Fotos „ <a href="#">Blick in die Küche</a> “	erst längs in dicke Rollen schneiden, dann quer in ca. 1 cm dicke Scheiben

Das Fleischstück hat innen einiges an Sehnen und sonstwas. Diese Bestandteile sind gerade wichtig für die Soße. Sie werden beim Kochen zart und weich.

Der innere Teil des schmalen Endstücks wirkt oft sehr krumpelig mit wenig echten Fleischanteilen. Barbara kocht es als größeres Stück mit und pult zum Schluß den Fleischanteil ab und wirft das Geglibber weg.

#### Zubereitung

2 EL <a href="#">Butterschmalz</a>	in einem großen Bräter auf großer Flamme auslassen
80 g <a href="#">Dörrfleisch</a>	klein würfeln, ins Butterschmalz geben, leicht anbraten
vorbereitete Zwiebelwürfel	dazu geben und anbraten bis sie glasig und leicht gebräunt sind – dabei gelegentlich umrühren
1 EL Tomatenmark 3 leicht gehäufte EL <a href="#">Paprikapulver</a> , davon knapp 1 EL scharf und der Rest edelsüß. 1 EL Kräuternessig	dazu geben, unter Rühren 1-2 Minuten mit anrösten
Zwischendrin den Ofen auf 180° vorheizen	
vorbereitete Fleischstücke	dazu geben, alles umrühren
1 Glas Rinder- <a href="#">Fond</a>	dazu gießen und aufkochen

Salz, Pfeffer Prise Cayenne 1 gestrichener EL getrockneter Majoran 2 <a href="#">Lorbeerblätter</a> Kümmel nach Geschmack (Barbara nimmt 1 TL)	Gulasch damit würzen und mit Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen. <b>Garzeit bei 180° insgesamt 3 Stunden</b>
½ Liter trockenen Rotwein	nach 1 Stunde dazugeben
15 g <a href="#">getrocknete Steinpilze</a>	nach 1 Stunde Garzeit in ½ Liter Wasser einweichen. Nach 1 Stunde Einweichzeit die Pilze herausfischen, nochmal waschen. Dann klein schneiden und zum Gulasch geben. Sie sollen noch ca. 1 Stunde mitgaren.
ca. ¼ des Einweichwassers der Pilze filtern, indem man 1 Blatt Küchentrepp in ein Sieb legt	ebenfalls nach den bisherigen 2 Stunden Garzeit dazu geben
geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone (reiben mit der " <a href="#">Tim-Mälzer-Reibe</a> ") 2 Knoblauchzehen klein gerieben (mit T-M-Reibe) oder gepreßt	Nach Garzeit von 2 ½ Stunden dazu geben
Die Soße jetzt abschmecken, ob noch Majoran und/oder Salz fehlt. Dann noch die letzte halbe Stunde im Ofen garen lassen.	
Am Ende der 3-stündigen Garzeit hat die Soße eine mollige Konsistenz durch die Fleischinhaltsstoffe und die Zwiebeln. Die Soße umrühren, dann zerfallen die Zwiebeln noch etwas. Die Soße soll jedenfalls dickflüssig sein. (vgl. <a href="#">Fotos oben</a> )	
Evtl. etwas <a href="#">Soßenbinder</a>	kann man zum Schluß einrühren, falls die Konsistenz der Soße noch zu flüssig ist.
<b>Zum Abschmecken am Ende gibt es zwei Varianten:</b>	
<b>Variante 1:</b> 1 EL Vindaloo-Curry (aus dem Glas vom Asien Shop) Vgl. Foto „ <a href="#">Blick in die Küche</a> “	Die letzten 10 min mitkochen, danach dann evtl. noch den Soßenbinder

<b>Variante 2:</b> 1 Becher <a href="#">Creme fraiche</a>	ganz zum Schluß einrühren
Variante 1 und Variante 2 parallel (one for you, one for me): jeweils  ½ EL Vindaloo-Curry  bzw.  ½ Becher Creme fraiche	Die Hälfte des Gulaschs in einen gesonderten Topf abfüllen und dann beide Varianten separat zubereiten
<b>Beilagen:</b>	Röhrennudeln  <a href="#">Rohe Kartoffel-Klöße</a>  <a href="#">Karottengemüse</a>  <a href="#">Gurkensalat</a>
Zum weiteren Verschärfen:	scharfes <a href="#">serbisches Paprika-Pulver</a> .