

Ungarisches Gulasch



Mein türkischer Lebensmittelhändler ist beim Essen eher konservativ. Er plädiert dafür, Speisen immer so zuzubereiten wie früher, es gebe Grenzen, die man beim Kochen nicht überschreiten darf, und jegliche weitere Zutat zu einem Gericht verfälsche den Geschmack, weil es schließlich schmecken soll wie – „bei Mutttern“ oder „bei Oma“. Nur dann ist ein Gericht eben ursprünglich, wie es „schon immer“ zubereitet wurde, und deswegen plädiert er für den sorgsamen Umgang mit wenigen Zutaten wie Fleisch, Kartoffel, Tomate, Zwiebel und Pepperoni.

Ich selbst kann dem nicht viel abgewinnen und finde dieses Essverhalten eher langweilig. Ich bin eher kreativ. Mir fällt zu den meisten Gerichten noch eine ganze Menge ein, hier noch ein wenig Sahne, da ein Schuss Weisswein, vielleicht noch ein wenig Knoblauch oder auch Chili und dann noch ein paar andere Gewürze. Deswegen kann ich auch solchen Kreationen, die ja

schon fast alltäglich sind, wie Schokolade mit Chili, etwas abgewinnen. Und ich habe deshalb auch eine erfolgreiche Kreation eines Nachtischs mit Erdbeeren, Honig und Chili erfunden. Lecker!

Nur, bei einigen Gerichten muss man dennoch die Kreativität unterbinden und sich an strikte Vorgaben halten, wenn genau das herauskommen soll, was der Name eines Gerichts verspricht. Gulasch kann man in den verschiedensten Arten zubereiten. Man kann immer ein wenig das Rezept variieren, zusätzlich ein wenig Gemüse hinzufügen, mit Senf oder anderen Gewürzen abschmecken, oder auch Sahne oder Sojasauce kann man zum Verfeinern der Sauce verwenden. Aber Ungarisches Gulasch hat ein ganz eigenes, unverwechselbares Rezept, so dass auch immer ein „unverändertes“ Ungarisches Gulasch nach dem Zubereiten herauskommt. Wenn man dies zubereiten will, sollte man am Originalrezept möglichst wenig verändern. Nur so erhält man den ursprünglichen Geschmack.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Rindergulasch
- $\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 rote Paprika oder auch 2 kleine rote Spitzpaprika
- 1 grüne Paprika oder auch 2 milde grüne Pepperoni
- $\frac{1}{2}$ l Rinderfond
- 1 EL Tomatenmark
- 1 rote Chilischote
- 2 Lorbeerblätter
- $\frac{1}{2}$ TL Kümmel
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale einer biologisch produzierten Zitrone oder Saft)
- Salz
- Pfeffer
- scharfer Paprika
- Olivenöl oder Butter

Zubereitung:

Schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch in Scheiben. Erhitzen Sie in einem kleinen Topf das Olivenöl oder die Butter. Dünsten Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen darin. Geben Sie das Fleisch dazu und braten sie alles zusammen an. Dann mischen Sie das Tomatenmark unter.

Nehmen Sie den Topf vom Herd. Geben Sie Lorbeerblätter, Paprikagewürz, die Zitronenschale oder den Saft, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzu und füllen Sie alles mit dem Rinderfond auf. Dann lassen Sie alles bei kleiner Hitze 40 Min. köcheln.



Scheiden Sie die Paprika oder Pepperoni in kleine Stücke und die Chilischote in Streifen. Geben Sie alles zu dem Gericht hinzu. Dann lassen Sie alles nochmals 10 Min. köcheln. Danach das Gulasch eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer oder Paprika abschmecken.

Zum ungarischen Gulasch passen gut Semmelknödel, Kartoffelknödel, Bandnudeln oder Tagliatelle.

Zubereitungszeit: 10 Min. • **Garzeit:** 50 Min.

Im Backofen gegarte Ente



Meine kopflose Ente, die schon lange im Gefrierfach schlummerte ;-), ging den vorbestimmten Weg und wurde an Pfingsten gnadenlos im Backofen gebruzzelt. Grausames Vorgehen, ne? ;-). Ich habe dieses Mal auf eine Füllung verzichtet, da hätte ich wieder etwas Neues kreieren müssen, weil es die letzten zwei Male mit der Füllung nicht gut geklappt hat. Dann noch einkaufen und alles zurechtschneiden. Ne, habe ich verzichtet. Also, Ente pur, mit Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Champignons und Chili in einer Brühe schön lange im Backfoen gegart und zum Schluss mit einer Sojasauce-Honig-Pul-biber-Mischung eingepinselt und noch schön knusprig gegrillt.

Zutaten:

- 1 frische oder gefrorene Ente, ca. 2 kg
 - $\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel
 - 6 Zehen Knoblauch
 - 1 Lauchzwiebel
 - 250 gr frische Champignons
 - 2 grüne Chilischoten
 - 600–700 ml Entenfond
 - Salz
 - Pfeffer
 - Olivenöl
 - Butter
-
- 2 EL dunkle Sojasauce
 - 1 EL Honig
 - 1 EL Pul biber (gebrochener, scharfer, türkischer Paprika – fäschlicherweise oft als „Chiliflocken“ benannt)

Zubereitung:

Die Ente, wenn es eine geforene ist, über zwei Tage im Kühlschrank auftauen. Aus der Verpackung nehmen, die Innereien der Ente herausnehmen und aus der Plastikhülle nehmen, die Ente dann unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Dann die Ente mit einem spitzen Messer von allen Seiten einstechen

Vorher schon den Backofen auf 200° C und Umluft einstellen und die Ente im Backofen nur mit etwas Olivenöl für 30 Minuten ohne Deckel im Bräter garen. Dies dient dazu, dass schon beim ersten Anbraten möglichst viel Fett herausfließt.

Währenddessen die Zwiebel, Knoblauchzehen, Lauchzwiebel, Champignons und Chilis kleinschneiden. In einem Topf mit Butter andünsten und bei kleiner Hitze mit aufgesetztem Deckel ca. 15 Min. garen.

Wenn die Ente beim ersten Anbraten schon viel Fett von sich gegeben hat, dieses aus dem Bräter in eine Schüssel ausgießen.

Sie können das Entenfett zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren, es eignet sich für alle Gargerichte in der Pfanne oder im Bräter.

Sollte noch nicht viel Fett ausgetreten sein, macht dies nichts. Geben Sie dann auf alle Fälle das angeschmorte Gemüse und die Innereien zur Ente im Bräter hinzu. Dann mit dem Entenfond auffüllen. Die Ente im Bräter mit Deckel in den Backofen geben, warten, bis sich der Fond im Backofen erhitzt hat und köchelt und erst dann die Temperatur auf 160–180° herunterdrehen. Die Ente in der Flüssigkeit 1,5 Stdn. garen.



Danach die Ente aus der Sauce nehmen und die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb geben. Die vorhandene Sauce geben Sie in eine Fett-Trenn-Kanne, in der sich oben das Entenfett und unten die Sauce absetzt. Sie werden sehen, dass die Ente während des Garens sehr viel Fett abgibt, das Fett macht etwa 1/3 und die Sauce etwa 2/3 der Flüssigkeit aus. Die Sauce aus der Kanne abgießen und mit dem gegarten Gemüse in einen Topf geben. Das Fett in eine Schüssel und diese in den Kühlschrank stellen.

Jetzt pinseln Sie die Ente noch von allen Seiten mit der Sojasauce-Honig-Pul-biber-Mischung ein. Dann nochmals ohne Deckel in den Bräter, bei Umluft und Oberhitze oder Grill, jeweils für ca. 15 Min. von beiden Seiten. Bleiben Sie während des Grillens dabei, je nach Hitze können auch 8–10 Min. ausreichen, mehr würde dann die Entenhaut zu sehr verbrennen.



Jetzt können Sie die Ente herausnehmen, sie portionieren – eine große Ente mit Beilagen sollte für vier Personen reichen. Richten Sie sie mit während der Garzeit zubereiteter Pasta, Kartoffeln oder Knödeln an, zu denen die Sauce mit dem gegarten Gemüse hervorragend schmeckt. Alles eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und auch ein Salat ist dazu angebracht. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 20 Min. • **Garzeit:** 2,5 Stdn.