

Kobe Beef Austria Gulasch :

Steirereck im Stadtpark, Heinz Reitbauer jun.

Zutaten: 6 Port.

2000 g Wadschinken = ergibt ca. 1650 g zugeputzter Wadschinken

2 EL Pflanzenöl

1 EL Majoran / getrocknet & gerebelt

1 ML Kümmel gemahlen

200 g Schweineschmalz

1500 g würfelig geschnittener weißer Zwiebel

Etwas Salz

8 Knoblauchzehen mittlerer Größe

1 EL Schweineschmalz gekühlt

4 g Kümmel ganz

25 g Paprikapulver edelsüß

50 g Weißwein Essig / 5% Säure

30 g Paradeiser Mark

400 ml Rindsuppe

2 Stk. Lorbeer Blätter

1 Blatt Backpapier (30 cm Durchmesser)

Salz

250 ml frisches Paprikamark

100 ml Rindsuppe

200 ml Wasser

8 Stk. Wacholder Beeren

1 Prise Cayenne Pfeffer

Essig Spritzer

Salz

1 EL Majoran / frisch & gehackt

1 EL Liebstöckel / frisch & gehackt

Zubereitung:

Den Wadschinken zuputzen und in ca. 4 x 4 cm große (65 g) Stücke schneiden. Mit Pflanzenöl, getrocknetem Majoran und Kümmel einbeizen und für mind. 4 Stunden bedeckt kühlen.

Vor Beginn des Gulaschansatzes das Fleisch aus der Kühlung nehmen.

Minute 1

Im Schmortopf (30 cm Durchmesser) das Schweineschmalz erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln die ersten 8 Minuten bei hoher Hitze unter ständigem Rühren mit etwas Salz anschwitzen.

Hitze auf die Hälfte reduzieren und die Zwiebeln weitere 30 Minuten goldgelb rösten.

Zwischenzeitlich das Gulaschgewürz herstellen. Die Knoblauchzehen mit dem Schweineschmalz und dem Kümmel auf dem Schneidebrett fein hacken.

Anschließend das Paprikapulver mit dem Weißwein-Essig, Paradeisermark und der Rindsuppe gut vermischen und beiseite stellen.

Minute 38

Zum geröstetem goldgelben Zwiebel nun das Gulaschgewürz zufügen und weitere 2 bis 3 Minuten rösten. Mit dem Paprikasaft aufgießen, kurz aufstoßen lassen und das marinierte Fleisch einlegen. Die Lorbeerblätter begeben und mit einem zugeschnittenen Backpapier bedecken. Die Hitze auf ein $\frac{1}{4}$ reduzieren und vorsichtig kochen lassen. (Da der Fleischsaft noch nicht ausgetreten ist, etwas dicke Konsistenz. Nach ca. 15 Minuten verdünnt sich der Saft)

Minute 60

Pergamentpapier abheben, und leicht salzen.

Minute 75

Das Paprikamark zugeben und die Hitze auf die kleinste Stufe stellen. (Unter dem Backpapier sollte aber das Gulasch noch leicht kochen.)

Minute 90

Ständige Kontrolle und evt. Zugabe von restlicher Rindsuppe (100 ml) und Wasser. Leicht zerdrückten Wacholder Beeren begeben.

Bis zu Minute 120

Wenn das Gulaschfleisch weich ist, Fleisch mit Hilfe einer Gabel herausstechen, Lorbeer & Wacholder entfernen und den Saft mit Cayenne Pfeffer, Salz und evt. einem Spritzer Weißwein Essig abschmecken. Saft über das Fleisch gießen und kühl stellen.

Vor dem Servieren das Gulasch mit gehacktem Majoran & Liebstöckel verfeinern.