



From Nose to Tail: Deftiges aus der K&K Monarchie

Halb 10 in Österreich gab es vor 200 Jahren noch keinen süßen Knusperriegel, sondern ein deftiges Gabelfrühstück. Der Name war Programm - aufgegabelt wurde unter anderem würziges Gulasch, welches man von den ungarischen Hirten in die Wiener Küche übernommen hatte. Ein Foodtrend der ersten Stunde also.

Wann bei Ihnen Gulasch auf den Tisch kommt, wollen wir Ihnen natürlich nicht vorschreiben. Wenn Sie es besonders butterweich und zart genießen wollen, sollten Sie es aber mit einem Gulasch vom **Wadschinken** versuchen. Der Wadschinken vom Rind ist naturgemäß sehr beansprucht und daher recht grobfasrig. Er eignet sich ideal zum Schmoren sowie Dünsten und ist kräftig mit Sehnen durchzogen. Mehr Tipps und das passende Rezept für Gulasch vom Wadschinken finden Sie jetzt hier.

Rezept: Rindergulasch vom Wadschinken mit Spätzle.

von Küchenchef Martin Huber

Zutaten für 4 Personen

Für die Schnitzel

800 g Wadschinken geschnitten
(ca. 6 cm Würfel)
500 g Zwiebeln fein gewürfelt
50 g Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark
1 l Rindssuppe
50 g Balsamico dunkel

80 g Rotwein
2 EL Majoran getrocknet
3 Stk. Lorbeerblätter
5 Stk. Wacholderbeeren
Prise Kümmel gemahlen
1/2 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer weiß
etwas Zitronenabrieb

Für die Spätzle

500 g Mehl griffig
9 Stk. Eier
Salz, Pfeffer weiß, Muskat

Zubereitung: In einem Topf das Fleisch in etwas Öl kurz scharf anbraten und wieder heraus nehmen. Danach die Zwiebeln in den Topf geben, wiederum etwas Öl dazu geben und schön dunkelbraun anrösten. Jetzt das Tomatenmark beimengen und weiter rösten. Paprikapulver dazu, vorsichtig mitrösten und mit Rotwein und Balsamico ablöschen.

Den Alkohol verdampfen lassen und mit der Rindssuppe auffüllen. Die Gewürze - Lorbeer, Wacholder, Majoran, Kümmel, Pfeffer und blättrig geschnittenen Knoblauch - dazu geben und den Ansatz leicht einkochen lassen. Achtung: Vorerst nicht salzen! Jetzt das angebratene Fleisch wieder in den Topf geben und alles bei mittlerer Stufe sieden lassen, bis das Fleisch zart ist. Die Zwiebeln sollten dabei schön eingekocht sein, damit die Sauce ein sämige Konsistenz hat. Zum Schluss noch salzen und etwas Zitronenabrieb für eine schöne Frische begeben.

Für die Spätzle das Mehl und die Eier zu einem glatten Teig verkneten und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. In reichlich gesalzenen Wasser den Teig mit einem Spätzlesieb langsam einschaben. Die Knöpfle einmal aufkochen lassen und vor dem Servieren durch reichlich Butter ziehen. Gemeinsam mit dem Gulasch servieren!