

# Reinhard Gerers Erdäpfelgulasch-Geheimnis

Heute verraten wir Ihnen, warum Reinhard Gerer das Erdäpfelgulasch zur Haute Cuisine erklärte – und vor allem, wie es gekocht wird.

## TEUFELSKÜCHE

Peter Gnaiger

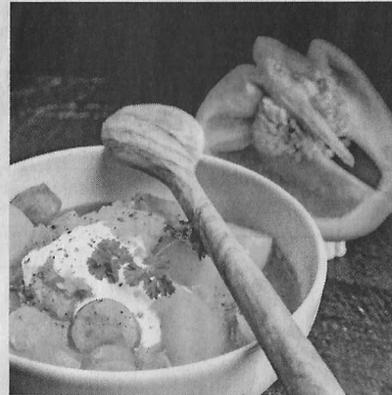


Nach dem Nachruf auf Reinhard Gerer erhielt die Teufelsküche sehr viel Post. Vor allem eine Anekdote von Roland Essl erweckte die Aufmerksamkeit der Leser. Essl war ein Schüler von Gerer und oft für das Personalesen im Luxusrestaurant Korso zuständig. Da habe er den Kollegen auch einmal ein Erdäpfelgulasch nach einem alten Familienrezept gekocht. Gerer hat es so gut geschmeckt, dass er beschloss, eine Zeit lang kleine Portionen mit einigen Anpassungen als „Gruß aus der Küche“ vor dem Luxusmenü servieren zu lassen. Die Gäste waren durchwegs begeistert. Was zur Folge hatte, dass die nachfolgenden Gerichte mit Luxusprodukten wie Hummer geschmacklich kaum mithalten konnten.

Kein Wunder, dass die Nachfrage nach dem Rezept groß war. Das Geheimnis von Gerers Erdäpfelgulasch hat der Meister bereits 2000 gelüftet. Er hat es in sein Standard-Werk „Der große Gerer“ aufgenommen. Das Beste an diesem Rezept: Es sind nur Kleinig-

keiten, die man in das allseits bekannte Rezept einbauen kann.

Der erste kleine Kunstgriff ist, dass die braun gebratenen fein gewürfelten Zwiebel und der Paprikaansatz (mit Tomatenmark, Knoblauch, Kümmel, Majoran, süßem Paprikapulver und einem Lorbeerblatt) nicht mit Rindsuppe abgelöscht werden, sondern mit einem kräftigen Schuss Weinessig. Erst dann kommt die Rindsuppe dazu. Das Ganze ließ Gerer 45 Minuten köcheln und pürierte



**Ein Hochgenuss: das Erdäpfelgulasch von Essl und Gerer.**

BILD: SN/ESSL

es anschließend mit einem Stabmixer (Lorbeerblatt vorher herausnehmen). Dann kamen die geschälten und halbierten Erdäpfel dazu. Die köchelten 20 weitere Minuten. Danach gab er die Scheiben von der Braunschweiger Wurst (ohne Haut) dazu. Diese hat er allerdings kurz davor in der Pfanne geröstet. Ebenso klein geschnittene geröstete Paprikastücke. Scharfes Paprikapulver musste natürlich auch noch rein. Manchmal ließ Gerer auch die Wurst ganz weg. Dann kochte er ein Stück geräucherten Speck mit, den er vor dem Servieren wieder entfernte. „Ohne diese Aromen wäre es fad“, meinte der Meister. Zudem verriet er in seinem Kochbuch noch, was er daheim am liebsten speiste: „Ein Wurstbrot (...) mir langt Meersalz am Fisch, Olivenöl auf der Artischocke“.

So kochen heute auch viele Sterneköche. Reinhard Gerer war seiner Zeit offensichtlich um Lichtjahre voraus.

PETER.GNAIGER@SN.AT