

Mit



gekocht

Die perfekte Gulaschsuppe

Alles wird gut.

Es ist kalt. Vor allem das Wetter – und die Menschen oft leider sowieso: Hier kommt eine Dosis heißes Glück.

PETER GNAIGER

Was meinen Sie? Ist es kalt draußen? Natürlich. Es ist ja auch Winter. Was wollen Sie? Ein tröstliches Gericht, das Sie mit sich und der Welt ein bisschen versöhnt? Natürlich wollen Sie das. Und so geht es: Wir befinden uns in unserer Rezeptserie „Mitgekocht“ inzwischen in den frühen 1990er-Jahren. Damals half ein blutjunger Salzburger Koch gerade im Wiener Vierhaubenrestaurant Corso bei Reinhard Gerer kräftig mit. Der junge Mann war Roland Essl. Ja. Genau. Der Sohn der Krimpelstätter-Legende Günther Essl. Beide waren Lebensmenschen von Sepp Forcher. Dieser Freundschaft entsprang auch das Rezept, das wir Ihnen jetzt gleich verraten werden: eine Gulaschsuppe aus dem Hause Essl – die im Nobelrestaurant von Gerer als Amuse-Gueule serviert wurde. Das war eher Zufall. Essl kochte es für Gerer und seine Kollegen im Winter gerne als Personalesen. Als Gerer erstmals von der Gulaschsuppe kostete, meinte er: „Super! Da flippen unsere Spesenritter aus, wenn sie unser Personalesen kriegen.“ Und es war ja auch ein Geschenk. Ein Amuse-Gueule kostet ja nichts.

Genau genommen können Sie dieses Gericht auch vegan zubereiten. Sie müssen dann nur die Braunschweiger Wurst und die Rindfleischstückchen weglassen. Aber ganz ohne Speck schmeckt es auch nicht so gut, wie Sie sich das vielleicht gerade erhoffen. Aber eines nach dem anderen.

Das Geheimnis dieses Rezepts aus der Feder von Roland Essl hat sein Küchenmeister Gerer bereits 2000 gelüftet. Er hat es in das Standardwerk „Der große Gerer“ aufgenommen. Das Beste an diesem Rezept: Es sind nur Kleinigkeiten, die man in das allseits bekannte Rezept einbauen kann, um den Geschmack positiv zu beeinflussen.

Und das geht so: Der erste kleine Kunstgriff ist, dass die braun gebratenen fein



Die perfekte Gulaschsuppe

Alles wird gut.

Es ist kalt. Vor allem das Wetter – und die Menschen oft leider sowieso:
Hier kommt eine Dosis heißes Glück.

PETER GNAIGER



gewürfelten Zwiebel und der Paprikaansatz (mit Tomatenmark, Knoblauch, Kümmel, Majoran, süßem Paprikapulver und einem Lorbeerblatt) nicht mit Rindssuppe abgelöscht werden, sondern mit einem kräftigen Schuss Weinessig. Erst dann kommt die Rindssuppe dazu. Das Ganze lassen Sie dann 45 Minuten köcheln und pürieren es anschließend mit einem Stabmixer (Lorbeerblatt vorher herausnehmen). Dann kommen die geschälten und halbierten Erdäpfel dazu. Die köcheln 20 weitere Minuten. Erst dann kommen die Scheiben von der Braunschweiger Wurst (ohne Haut) dazu. Die Rindfleischstücke ließen die Köche meistens weg. Sonst hätten die Gäste keinen Appetit mehr auf Hummer & Co. gehabt. Die Braunschweiger hat Essl vor dem Beifügen zuvor immer in der Pfanne geröstet. Ebenso klein geschnittene geröstete Paprikastücke. Scharfes Paprikapulver musste auch noch rein. Manchmal ließen Gerer und Essl die Wurst weg. Dann kochten sie ein Stück geräucherten Speck mit, den sie vor dem Servieren wieder entfernten. „Ohne diese Aromen wäre es fad“, meinte Gerer. Zudem verriet er in seinem Kochbuch noch, was er daheim am liebsten speiste: „Ein Wurstbrot. (...) mir langt Meersalz am Fisch, Olivenöl auf der Artischocke“. Es könnte durchaus sein, dass Gerer und Essl ihrer Zeit voraus waren. So wie Jörg Wörther, vor dem wir uns jetzt noch verneigen wollen. Er hat einst für uns das Geheimnis seiner Sellerietascherl gelüftet: „Es war der Truthahnschinken – ohne Pökelsalz. Aus den mitgeräucherten Knochen habe ich den Jus gemacht und die Tascherl darin geschwenkt.“ Das ist dann zwar nicht mehr vegetarisch – aber wie meinte der bayerische Musiker Haindling so schön: „Des muass ma ois net so eng seng ...“



Starkoch Reinhard Gerer starb kurz vor seinem 70. Geburtstag. Er bleibt unvergessen.