

Rubinrotes Gulasch auf goldgelben Erdäpfeln

Geretsried – Für ein richtiges Pörkölt oder Gulasch braucht man nicht viele Zutaten – nur die richtigen. „Und Zeit“, sagt Katharina Mayer schmunzelnd. „Zwei Stunden dauert es schon, bis es fertig ist.“ Die 85-Jährige stammt aus der Batschka, das einmal zu Österreich-Ungarn gehörte und nun in Serbien liegt. Gulasch zählt zu den bekanntesten Gerichten der ungarischen Küche. Und wichtig sind vor allem drei Dinge: ein gutes Fleisch, viel Zwiebeln und edelsüßer Paprika.

Mayers Großeltern und später auch die Eltern führten in Neuwerbass (heute Vrbas) an der Hauptstraße ein Gasthaus. „Damals hat man oft kalt gegessen“, erinnert sich die Seniorin. Warme Mahlzeiten gab es nur am wöchentlichen Markttag oder wenn sich große Gesellschaften angemeldet hatten: Serviert wurde traditionsgemäß – Gulasch, in vielen Abwandlungen. Mal mit Kalb, Rind,

Huhn, oder sogar mit Fisch. Die edle Kalbfleisch-Variante bereitet Mayer heute für uns zu – so wie sie es von ihrer Mutter gelernt hat.

Das Fleisch, etwa ein Kilo, bestellt die Geretsriederin beim Metzger auf dem Wochenmarkt vor. „Es sollte Kalbfleisch aus dem Hals sein“, empfiehlt die Hobbyköchin. „Das ist schön saftig.“ Zuhause schneidet sie es in zwei Zentimeter große Würfel. Die Zwiebeln, ebenfalls ein Kilo, werden klein gewürfelt und in Öl angebraten. Wenn sie ein bisschen Farbe haben, zieht Mayer den Topf von der Herdplatte und verteilt das Paprikapulver darüber. „Es darf nicht verbrennen“, erklärt sie. Wegen der intensiven Farbe und des Geschmacks bevorzugt die 85-Jährige den „Paprika Rubino“ eines österreichischen Herstellers. Anschließend gießt Mayer Wasser auf – gerade so viel, dass die Zwiebeln bedeckt sind.

Erst wenn alles kocht, kommt das Fleisch in den Topf. Gewürzt wird mit Salz. Nun köchelt das Pörkölt zwei Stunden bei mittlerer Hitze. Zum Schluss verfeinert Mayer es mit gut einem Esslöffel Tomatenmark, einem kräftigen Schuss Weißwein, einer Prise Zucker und süßer Sahne.

Als Beilage reicht man Bratkartoffeln. „Und zwar aus rohen Kartoffeln“, wie die Seniorin betont. Dazu werden die Erdäpfel mittlerer Größe geschält und der Länge nach geviertelt. Mit einem Küchentuch tupft sie die Schnitzen trocken. Nun gießt Mayer fingerdick Öl in eine Pfanne. Wenn es heiß ist, gibt sie die Kartoffeln dazu. „Ich salze sie noch in der Pfanne“, sagt Mayer. Etwa 20 Minuten brauchen die Spalten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Anschließend gießt sie das heiße Öl vorsichtig ab – fertig ist das Hauptgericht. Ehemann Reinhold Mayer (81) und Schwiegertochter Sabine



Rohe Kartoffeln und edelsüßen Paprika aus Österreich – darauf schwört Katharina Mayer. FOTO: SH

Gus-Mayer sind voll des Lobes: „Mmmh, das schmeckt fantastisch.“

Und ist Gulasch gleich Gulasch oder gibt es Unterschiede? „Oh, da gibt es schon Un-

Pörkölt mit Bratkartoffeln

■ **Die Zutaten** (für etwa sechs Personen): 1 Kilo Kalbfleisch aus dem Hals, 1 Kilo Zwiebeln, Salz, 6 leicht gehäufte EL edelsüßer Paprika, Tomatenmark, 1 Schuss Weißwein, 1 Schuss süße Sahne, Wasser zum Aufgießen, Öl, 750g festkochende Kartoffeln.

terschiede“, meint die 85-Jährige. In Ungarn sei die Konsistenz der Soße eher dünn. „So wie bei einer Gulaschsuppe.“ Mayers Variante aus der Batschka ist durch die vielen Zwiebeln sämig. Die reichen aus, um der Soße eine gute Bindung zu geben. nej

Kochgeschichten

In unserer Serie „Gar is': Kochgeschichten aus Geretsried“ verraten Profis und Hobbyköche jeden Mittwoch ihre Lieblingsrezepte.