

Oostenrijk

Wiener Saftgulasch

Weense goulash

- 1 kg. runderschenkel, van de voorpoot
- 1 kg. witte uien (altijd hetzelfde gewicht aan uien als aan vlees)
- 1 tl. witte kristalsuiker
- 1 flesje pils
- 1 tl. gemalen karwijzaad
- 1 tl. gedroogde majoraan
- 2 ruime eetlepels mild paprikapoeder (Edelsüß of Delikatess)
- 1 tl. - 1 el. scherp paprikapoeder (Rosenscharf). De hoeveelheid hangt af van de gewenste scherpste. Pas op: het echte spul is aanzienlijk krachtiger dan wat er in het potje uit de buurtsuper zit. Wees dus gewaarschuwd.
- 1 el. milde azijn
- 1 tl. zout
- botervet of neutraal smakende olie (b.v. maïs- of arachideolie)

Wat we verder nodig hebben is een zware pan van gietijzer met een deksel.

De eerste stap is het snijden en kort aanbraden van de runderschenkel. De uien worden namelijk in de aroma's van het vlees gebakken. Snij het vlees in niet te kleine blokjes, ongeveer 5 x 5 cm. Maak er geen flidertjes van en laat alles wat er aan zit eraan zitten. Alleen het stukje bot mag er uit. In een Weense goulash wordt de runderschenkel altijd zonder het bot gebruikt.

Verhit het botervet of de olie tot zeer heet. Braad daarin het vlees kort en krachtig aan alle kanten aan. Zorg dat het niet op elkaar ligt: liever in twee etappes braden dan te veel ineens. Als de hitte te laag is zal het vlees sappen verliezen en zal het smoren het in plaats van bakken. Daardoor wordt het taai. Haal het vlees uit de pan en zet het apart. Het vuur zet je lager.

Snij de uien in fijne stukjes, met een mes. Niet hakken, want dan verliezen we veel te veel van de sappen, die nu juist zorgen voor het suikergehalte en het zachter maken van het vlees. Doe zonodig wat extra botervet of olie in de pan. Doe de helft van de uien in de pan en bak ze tot ze licht beginnen te kleuren. Dan doe je de rest van de uien erbij, plus de suiker. Bak de uien bij een gematigde hitte. Neem er de tijd voor: als je in minder dan 20 minuten klaar bent ga je te snel. Langzaam en gelijkmatig donkerblond laten kleuren, dat is de bedoeling. Te donker of tegen het zwarte aan is foute boel. Tijdens het bakken kan de oven vast opwarmen naar 80°C.

Als de uien klaar zijn doe je het vlees met de vrijgekomen sappen weer in de pan. Roer het allemaal even goed door en giet er het bier bij. Verder niks. Geen water, geen zout, geen kruiden. Sluit de pan af met het deksel en zet hem in de (op 80°C.) voorverwarmde oven. Daar blijft het zeker 3 uur lang rustig staan.

Na die drie uur zet je de oven uit en laat je de pan in de oven afkoelen. Daarna zet je hem koel weg. Minstens een dag lang moet het rusten. Een dag langer kan geen kwaad.

Heeft de goulash lang genoeg in de kou gestaan, dan zet je hem op het fornuis en warm je hem heel langzaam op. Je zult zien dat de structuur van de uien is veranderd. Breng het aan de kook, maar veel vocht zal er in de pan niet zitten. Verhit het water in de waterkoker en hou het bij de hand, want je hebt het meteen nodig zodra je het paprikapoeder gebruikt. Het poeder verbrand namelijk snel en wordt dan bitter. Ontoelaatbaar en je goulash is niet meer te repareren!

Doe er de karwij, majoraan en dan het paprikapoeder bij en roer het goed om. Giet er dan meteen het hete water bij. Zoveel dat het vlees voor driekwart onder staat, niet meer. Doe er ook het zout en de azijn bij. Laat de goulash een kwartiertje koken op het fornuis.

Nu gaan we de goulash een tweede keer stoven. Dek de pan dus weer af en zet hem nogmaals in de voorverwarmde oven, ditmaal op 120°C., een uur lang. Zo kan de smaak van het paprikapoeder zich ontwikkelen en kan het goed oplossen in het hete vocht. Doe je dit niet, dan smaakt de goulash stoffig, alsof je een lepel poeder in je mond hebt.

Na een uur giet je er zoveel water bij dat het vlees net onder staat. Zet de oven terug naar 80°C. en laat de goulash dan zes uur lang zachtjes smoren. Zet dan de oven uit en laat de goulash in de oven helemaal afkoelen.

Nu laten we de goulash opnieuw rusten op een koele plaats. Een dag is goed, twee dagen is een mooie tijd.

Na deze tweede rusttijd warm je de goulash heel langzaam op. Je kunt je goulash nu op tafel zetten, maar je kunt het ook opnieuw af laten koelen en opnieuw opwarmen.

Deze goulash is nu op zijn top. Een feest voor oog, neus, tong en maag. Echte Weense goulash, zoals je die in Wenen alleen nog krijgt als je de adresjes weet, of als je per ongeluk het juiste Wirtshaus binnen bent gewandeld.

Serveer de goulash met een Kaisersemmel, gekookte aardappelen of Serviettenknödel.