

Arbeitsblatt: Rindsgulyás

Rindsgulyás (Rindsgulasch)

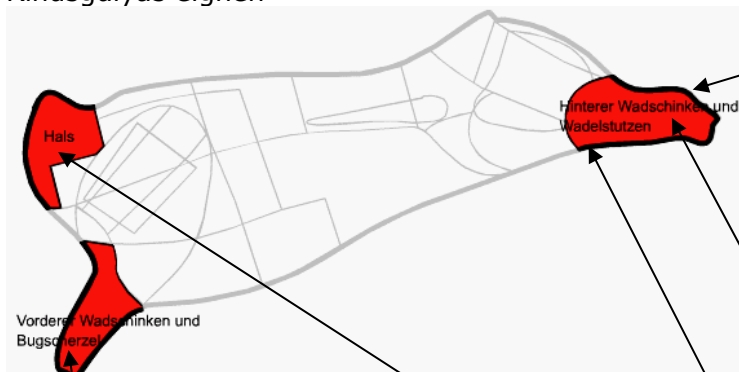
Die Zutaten



Zähle die Zutaten auf:

Das Fleisch

Fleischteile vom Rind, die sich zur Zubereitung eines Rindsgulyás eignen



Beschreibe den Wadschinken:

Vorderer Wadschinken und Bugscherzel. Kräftiges, saftiges mit Sehnen durchwachsenes Gulaschfleisch.

Der Hals präsentiert sich als grobfasriges fast fettfreies Fleisch. Ideal für Gulyás oder Faschiertes.

Die Schneideart

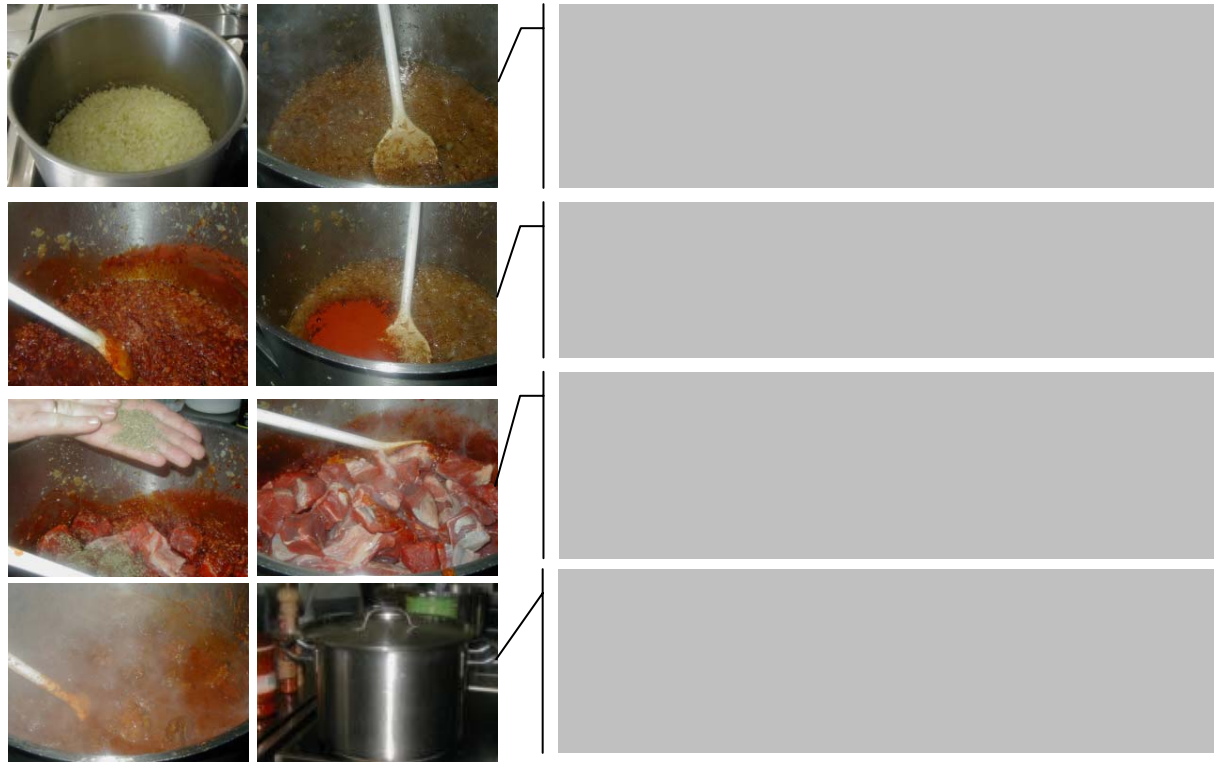


Der Wadschinken für das Rindsgulyás (Erkläre die Schneideart)

Die Zubereitung

In heißem Fett werden zunächst blättrig (oder fein) geschnittene Zwiebeln braun geröstet, Paprika, Essig und das groß würfelig geschnittene Fleisch nebst ein wenig fein gehacktem Kümmel, Majoran, Knoblauch, Salz und Wasser dazugegeben. Unter wiederholtem Nachgießen von Wasser oder Rindsuppe wird das Fleisch weich gedämpft. Wenn der Saft klar geworden ist, staubt man mit Mehl und gießt nach dessen Anrösten mit Wasser oder Suppe auf und lässt die Sauce verkochen. Beilage: Kartoffeln, Nockerln u. dgl.

Beschreibe die Zubereitung in den grauen Feldern (Passend zu den Bildern).



Rindsgulyásarten¹

Beschreibe die Gulascharten (Nimm dein Lehrbuch zu Hilfe!)

Gericht	Arbeitsablauf und Beilagen
Bauerngulyás	
Debreziner Gulyás	
Esterházygulyás	
Fiakergulyás	
Znaimer Gulyás	
Kesselgulyás	

¹ Bauer, Bauer, Mitsche, Speisen- und Menükunde, Kochen, Trauner Verlag, Linz, 15.Auflage, 2000, S. 215.