

# GULÁČ ? JÁČ GULÁČM, A CO VY, GULÁČTE TAKY?

ÁšterÁ½, 04 leden 2011

Jedna z mých oblíbených kuchařek je "The Cooking of Vienna's Empire", od Josepha Wechsberga. (volně to překládám "Jak se vařilo za Rakouska") Je tam popis národních kuchyní Rakouska-Uherska a ukázky receptů. Nevím jak se stalo, že jsem dosud přehlédl v části věnované maarské kuchyni rozbor tematiky guláče. Nemohu než se s vámi o získané domosti podílit, byť hodně zkráceně, protože je to zajímavé.

Já sám znám asi 15 různých guláčů, žádný není opravdu vodní, protože ten vodní, to byla spívačka, ale hustá. Krom toho co hospodyně (hospodyň), to jiný recept na guláč, a samozřejmě, ten jeho (její) je jediný správný. Já to prosím ale netvrdím... On takový guláč je vlastně Eintopf, prostě se vaří do jednoho hrnce. Navíc nám to moderní doba ulehčila vynálezem pomalého hrnce, jídlo je po uvaření i rovnou proleželé, jak má být.

Někdo přisáhá na to, že se maso musí nejdříve nechat opéct, jiný zase, že nikdy. Někdo si neumí guláč bez kmínu, majoránky atd., seznam by byl jistě dlouhý, jiní zase tvrdí, že tam to, co dává sousek, ale absolutně nepatří.

Trochu teorie nikoho nezabije:

Nikdo nepochybuje, že Maarsko je vlastní guláč. Jenže, ono to není tak jednoduché. Až do počátku 18. století vládla, jako vařička, kuchyně francouzská. Jídla pálivá a kořeněná, která dnes pokládáme za typickou maarskou kuchyni, byla jídlem chudých, a protože byli chudí, i suroviny používané byly úrodné jejich kapse. Počátky dnešní maarské kuchyně zavedli vlastní cikáni. Nenačkejte mne prosím z rasismu, pzkoušenostech z Ameriky jsem mu dalek, přesto cituji recept na cikánskou omeletu, vlastní hned její první název: "Ukradni tři vejce...".

Základem je i dnes sádlo a z něj připravená jíška. Podle maarských mistrů kuchařů pouze cibule smažená sádlem má tu správnou chuť. Ovšem - musí to být sádlo domácí, nezpracované chemicky v továrnách, protože tam se do něj přidává olej a chemikálie, aby pořádně zhoustlo. Mnoho maarských mistrů kuchařů používá sádlo syrové, které přimísto na místě místo vykvaše, pak přidají cibuli.... Kéž bych na tohle měl čas.

Podle historiků přinesli papriku do Evropy Turci během tureckých válek; do té doby byla neznámá a tak, i když guláč existoval, byl, pro nás zcela nepochopitelný, bez papriky. Ovšem uvádomíme-li si, že ten vodní guláč, bylo vlastně v kotlíku nad otevřeným ohněm vařené a dušené skoro cokoli, proč by nemohlo existovat guláč, bez papriky? Ovšem takhle je to lepší; i.

Jídla s paprikou jsou v Maarsku rozdělena do čtyř kategorií, guláč, perkelt, paprikáš a tokány, vaří se to jsou ovšem pálivé a kořeněné pokrmy. Guláč je nejznámější a díky tomu, že u nás několikrát oběhl svět, se vodní recept mnoho poznamnil. Tak jako na našem stole nechybí přídání sádla, pepř a mnohde maggi, nesmí na maarském stole chybět zakysaná smetana, kterou si každá přidává dle chuti. Ke vaření a do vaření, s jedinou výjimkou - tou je guláč. A znovu výjimka, přidává se do Székely (Transylvánského) guláče, který známe v trochu jiné podobě, ta ovšem zase není zrovna vodní, jako pravý Segedinský guláč. Je tam přidán ale zas rajský protlak; zkusil jsem to, a už to jinak nevařím.

Minule jsem tu psal o mých zkušenostech z profesionální kuchyně. Chodím tam už má spíše se jen motat mezi hosty, donesu jídelní lístek, vezmu objednávku, vysvětlím, co je to beerwurst a že u toho to pivo není a tak. Když jsme vařili českou večeři, spáchali jsme

Pivovarský guláč: Je to kombinace dvou guláčů z mého repertoáru, prostě co padlo do ruky. Někdo přisáhá na to, že cibule má být jako masa, já dávám asi polovinu.

- 900 g zadního hovězího, nakrájeného na kostky

- polovina váhy masa (asi) cibule, nakrájené nadrobno

- 3 lžíce sádla

<https://www.kudlanka.cz>

Vytvořeno pomocí Joomla!

Generováno: 1 July, 2024, 00:26

- 6 stroužků rozdrčeného česneku
  - 2 velké papriky, banana peppers, (tak zvané normální zelené nemají moc chuti, ale v nouzi je lze také použít), zbavené semínek a nakrájené
  - na proužky
- pro možnostění jak je libo, já přidám jalapeño papričky
- 3 rajčata, oloupaná a bez semínek, nebo 3 lžičice rajského protlaku, nebo 1 hrnek rajské šťávy, nebo 2 hrnky mexické salsy
  - 3 lžičice maarské papriky
  - 1 lžičice kmínu
  - sůl a pepř

Je by tam měla být tekutina, aspoň trochu, ne maso pustí šťávu. Já náhlou inspirací jsem tan dvů piva. Teda dvě etinky anglického, ono je hořké ne na nář. Vidíte, a už tady by se mohlo začít diskutovat se. Na které ty ingredience by nikdo nikdy nedal. Já dávám taky ne... Na sádle na mírném ohni osmahneme cibulku dozlatova, zaprášujeme paprikou, lehce osmahneme, přidáme česnek a smahneme je trochu. On se totiž přidá dříve cibule. A zase novinka: Podle skoro všech teorií se nesmí za žádných okolností paprika smahnout. Podstatná složka je cukr, ten zkaramelizuje a zhořkne. Tak co? Dozvěď jsem se, že se má cibule po osmahnutí odhrnout stranou, na tuk nasypat papriku, a nechat vykvést. To je základ z angličtiny, prostě - až začne vonět. Poté podlijeme, přidáme maso a všechno ostatní. Dusíme asi hodinu za občasného zamíchání a eventuálního dolití vody, a až je maso měkké, odstavíme z plotny. Guláš - jak vznikl jistě víte - je nejlepší druhý den, kdy jej ohřejeme v kastrolku, kde jsme napřed přidali do varu trochu vody. (Guláš se pak nepřichytí ke dnu, když začneme se studeným hrnkem a studeným gulášem.)

Omáčka z rozvařených paprik a cibule je dostatečně hustá. Na správný guláš nepoužíváme k zahuštění žádnou mouku nebo zápražku, která je ale přijatelná v paprikách a podle některých receptů i v perkeltu. No pokud se nám ten správný guláš nepovede, jíška Knorr to napraví. Já přidávám bramborový škrob rozmíchaný v troše vody, knorr jíšku nemá. A jako vždycky vám přeju dobrou chuť, Michal. Další spoustu receptů najdete v Grilovací kuchařce. Už pokud povyrosla, s přitelem jsme do toho obuli a jsou tam i recepty z plotny.