

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 33 (1957-1958)
Heft: 4

Artikel: Es gibt verschiedene Arten von Gulasch
Autor: Billeter, Elly
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073474>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

KUCHEN-SPIEGEL



Es gibt
verschiedene Arten von
Gulasch
von Elly Billeter

Leider ist nicht alles Gulasch, was unter dieser Flagge segelt. Nicht alles, was rot und scharf ist, trägt diesen Namen zu recht, und ein braves Voressen ist bestenfalls ein Ragout, aber noch lange kein Gulasch.

Wenn ich zu diesem Gericht einlade, kommt meist die ängstliche Gegenfrage: «Aber das ist doch höllisch scharf? Ist das nicht sehr ungesund?» Wenn man nicht gerade Diät halten muß, so ist nicht einzusehen, warum ein Gulasch weniger bekömmlich sein sollte als irgendeine andere Spezialität, und «höllisch scharf» ist es nur dann, wenn man eine gewöhnliche Paprikasorte verwendet hat, denn das für dieses Gericht echte Gewürz, das sich «süßer Rosenpaprika» nennt, färbt viel mehr als es würzt.

Aber Zwiebel muß man unbedingt lieben und ebenfalls ein kühles, süffiges Bier, denn ohne diese beiden ist eine Gulasch-Mahlzeit nur schwer vorstellbar. Auf deutsch heißt Gulasch eigentlich der Rinderhirt, und wahrscheinlich bereitet sich der Hirt auf einem Feuer diese Speise zu, während er in der Puszta seine Herde betreut.

Aus allen Fleischsorten, ja sogar mit Huhn und Fisch kann man ein Gulasch zubereiten; es gibt auch eine berühmte Gulasch-Suppe, die ein sättigendes Gericht für sich allein ist und besonders gerne nach Mitternacht gegessen wird. Wenn man dem Gulasch zum Schluß etwas Rahm mit Mehl verquirlt hinzufügt, ist daraus ein Pörkölt geworden; es besteht dann aber ausschließlich aus Schweine- oder Kalbfleisch, und wenn man ein zerschnittenes Huhn dazu nimmt, so heißt es Paprikás. Man kann Pilze darunter mischen oder es mit feingeschnittenen Cornichons bestreuen (dann heißt es Znaimergulasch, weil es eine Stadt solchen Namens gibt, die eine große Gewürzgurkenindustrie hat), oder rohes Sauerkraut mitkochen, dann ist ein Szegediner Gulasch daraus geworden, das seinen Namen einer Stadt in Ungarn verdankt. Auf jeden Fall sind alle diese Gerichte köstlich und ganz besonders beliebt bei den Herren. Ich jedenfalls bekomme immer, wenn ich meiner Familie die Frage stelle: «Was soll ich kochen?», «Gulasch» zur Antwort, auch wenn wir es gerade erst vorgestern hatten.

Was die Wahl der Fleischqualität anbelangt, so kann ich Ihnen folgenden Rat geben: Verlangen Sie bei dem Metzger, mit dem Sie die besten Erfahrungen gemacht haben, einfach Rinds-, Kalbs- oder Schweinefleisch für Gulasch. Die Bezeichnungen, die in Österreich dafür geläufig sind, würde man hier sowieso nicht verstehen, denn wer hat schon je etwas von Scherzl, Hieferschwanzl und Kruspelspitz gehört? Beim Schweinefleisch müssen Sie darauf achten, daß es nicht zu trocken ist. Ich mache nie Schweinsgulasch allein, sondern nehme auf ein Pfund Schweinefleisch ein halbes Pfund Kalbfleisch; ich verlange immer «mit Bein», was nicht nur im Preis günstiger, sondern auch der guten Sauce, die ja beim Gulasch nahezu die Hauptsache sein soll, wichtig ist.

*Wenn Sie sicher sein
wollen Freunde zu machen
dann schenken Sie
Hetti Pralinen*

Hetti
CONFISEUR

ZÜRICH

Bellevueplatz
Telefon 32 26 05

Bahnhofstraße 46
Telefon 27 13 90



... herrlich das
neue Maruba
Lanolin
Schaumbad!



MARUBA hat für alle, die eine trockene und spröde Haut haben, eine Überraschung: das neue MARUBA-Schaumbad «Ardisia» mit Lanolin-Spezial. Sie werden begeistert sein, denn das Maruba-Lanolin-Schaumbad ist eine vollständige Schönheitsbehandlung, welche die Haut nährt, geschmeidig macht und köstlich parfümiert.

Neu: Maruba Ardisia

Für trockene Haut: MARUBA-Ardisia, Flc. zu Fr. .85 (für 2 Bäder); Fr. 4.05; Fr. 7.45; Fr. 16.50; Fr. 28.90 (ca. 120 Bäder) + Lux.

Einzelgänger

Es gibt zahlreiche Alleinstehende, die weder Übung noch Zeit haben, eine umständliche Küche zu führen. Für sie alle hat der Kunstmaler Paul Burckhardt das «Kochbüchlein für Einzelgänger» geschrieben. 5.—7. Tausend. Es kostet Fr. 6.65 und ist im

Schweizer Spiegel Verlag, Zürich 1
erschienen.

Das Gulasch, das man im Restaurant am häufigsten bekommt, ist dasjenige aus Rindfleisch. Es ist von schöner, dunkelroter Farbe und soll ziemlich flüssig sein, weil kein Mehl dazu verwendet wird. Ich lasse gleich von Anfang an eine große Brotrinde mitkochen, die dann der Sauce eine sämige Konsistenz verleiht. Zum Rindsgulasch, das in österreichischen Restaurants von 10 Uhr vormittags bis Mitternacht serviert wird, gibt es als Beilage oft nur knusprige Semmeln. Im Privathaushalt serviert man Kartoffeln, Knödl oder Nockerl (größere Spätzli) dazu, eventuell auch Makaroni oder Reis. Vielleicht wäre der richtige Gulaschkenner über die beiden letzten Beigaben empört. Ganz und gar verpönt aber sind Kartoffelpüree, weil es die Sauce nicht aufnimmt, sowie Nudeln oder Spaghetti. Das Grundrezept für

Rindfleisch-Gulasch

bleibt immer das gleiche: 200 g Zwiebeln werden mittelfein geschnitten und in Schweineschmalz (diese Fettart ist für jede Gulaschzubereitung die geeignetste) hell geröstet. Dann gibt man einen Kaffeelöffel Paprika dazu sowie etwas Kümmel und röstet diese Gewürze kurz, bevor man ein Pfund in Würfel geschnittenes, mit Salz bestreutes Fleisch dazugibt. Ich bevorzuge kleinere Fleischwürfel, als sie mir der Metzger schneidet; es ist nicht nur ökonomischer, sondern sieht auch einladender aus. Das Fleisch lasse ich solange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, und gebe während der ganzen Kochzeit, die für Rindsgulasch gute zwei, für andere Fleischarten anderthalb Stunden beträgt, Flüssigkeit nur in kleinen Dosen zu. Das ist sehr wichtig, denn wir wollen ja kein Siedfleisch bekommen. Nach etwa 40 Minuten leere ich den Inhalt eines kleinen Büschchens Tomatenpüree dazu, oder drei große, sehr reife und zerschnittene frische Tomaten. Wein verwende ich nie zu Gulasch, dagegen gebe ich zuletzt einen Eßlöffel Essig hinein, und beim Kalbs- und Schweinsgulasch im letzten Moment eine Tasse mit wenig Mehl vermischtem Rahm.

Gulasch darf nicht sofort nach dem Garwenden aufgetragen werden. Es ist besser, wenn es noch eine halbe Stunde stehen bleibt, so daß es sich ganz mit dem Saft vollsaugen kann. Dieser darf ja nicht zu dick sein, also niemals eine richtige Sauce, sondern nur eingedickter

Saft, der seine Konsistenz zum größten Teil von der mitgedünsteten Zwiebelmenge bezieht.

Szegediner-Gulasch

Dazu nimmt man saftiges, etwas fettes Schweinefleisch, dünstet es eine halbe Stunde an, gibt dann Sauerkraut (etwas weniger als Fleisch) dazu und dünstet weiter bis das Kraut weich ist. Man kann – ähnlich wie bei Irish Stew – dreiviertel Stunden vor dem Auftragen in große Würfel geschnittene Kartoffeln dazugeben und das Ganze als Eintopfgericht zubereiten. Andernfalls werden Salzkartoffeln separat dazu serviert.

Paprikás

ist ein ausschließlich aus Huhn bereitetes Gulasch, das ebenfalls am Ende mit Rahm und Mehl eingedickt wird. Es eignet sich jede Art Huhn dazu, und wenn auch ein Ungar damit keineswegs einverstanden sein wird, so gestehe ich, daß ich es schon öfters aus einem alten Suppenhuhn gemacht habe, indem ich dieses zwei Stunden lang vorkochte, somit eine köstliche Suppe gewann, die ich zur Hälfte für die Sauce verwendete, dann das gekochte Huhn in Stücke schnitt, mit Zwiebeln und Paprika dünstete und das Ganze nochmals ein bis zwei Stunden schmoren ließ. Als Beigabe zu diesem Leckerbissen eignen sich nur hausgemachte Spätzli, und ausnahmsweise darf man auch einen weißen Landwein dazu trinken.

Gulaschreste – aber wann gibt es je solche

bei uns – vermengen ich mit kurzen Makaroni, und dann gibt es das so beliebte Makaronigulasch. In der Pilzsaison gebe ich eine Viertelstunde vor dem Garwerden 150 g blättrig geschnittene Eierschwämme, Steinpilze oder Birkenpilze dazu. Dieses Gericht ist eine wahre Gaumenfreude.

Gulasch-Suppe

Aus dem angegebenen Quantum für Gulasch kann man auch eine Suppe für vier bis sechs Personen zubereiten. Man dünstet Zwiebeln, Paprika, Kümmel, etwas Majoran, gibt kleingeschnittenes Rindfleisch hinein, läßt es andünsten, bestäubt mit Mehl – auch diese Suppe darf aber ja nicht dick sein – gibt Tomatenpüree oder frische Tomaten dazu. Nach einer Stunde kommen die ebenfalls würflig geschnittenen Kartoffeln hinein. Erst knapp vor dem Garwerden fügt man soviel heißes Wasser bei, als man für die Suppe benötigt. Kochzeit: zwei Stunden.

Fisch-Gulasch

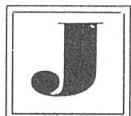
Die idealen Fische für ein Fischgulasch sind Schill und Fogosch – beide in der Schweiz nicht erhältlich. Ich nehme statt dessen Karpfen oder Kabliau. Die Zubereitung ist genau die gleiche wie bei Fleischgulasch, aber natürlich braucht es kaum ein Viertel der Kochzeit wie Fleisch, damit es nicht unansehnlich wird. Am Schluß legt man die gekochten Fischstücke in eine Schüssel und begießt sie mit der Sauce, die ebenfalls Rahm enthält.



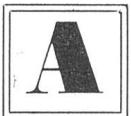
Plüss-Staufer-Kitt
klebt, leimt, kittet alles



Einladung zur Mitarbeit



eder Posteingang zeigt es: die Beziehungen der Leser und Leserinnen zum «Schweizer Spiegel» sind ganz besonderer Art. Fast jeder wird im Laufe der Jahre auch einmal zum Mitarbeiter. Sei es, daß er zu einem Aufsatz im «Schweizer Spiegel» Stellung nimmt oder für unsere Rubriken «Schweizer Anekdoten» oder «Da mußte ich lachen» oder zu unserer Seite «Kinderweisheiten» etwas beizusteuern hat. Vielleicht lockt ihn auch die Teilnahme an einer unserer Rundfragen.



ber wir möchten nicht versäumen, wieder einmal darauf hinzuweisen, daß noch eine andere Möglichkeit besteht, am «Schweizer Spiegel» mitzuwirken. Vielleicht findet sich in Ihrem Bekanntenkreis ein Mann oder eine Frau, welche in irgendeinem Lebensgebiet ungewöhnliche Erfahrungen gesammelt hat, die auch für einen weiteren Kreis anregend und wertvoll sind. Machen Sie uns auf solche Leute aufmerksam, wenn Sie vermuten, daß diese in der Lage wären, aus ihren besonderen Lebensumständen und ihrem Erzählertalent heraus einen Beitrag für den «Schweizer Spiegel» zu leisten. Wenn Sie sich gar selbst dazu gedrängt fühlen, um so besser.

Die Redaktion des «Schweizer Spiegels»

Hirschengraben 20, Zürich 1