

XI. Abschnitt.

Verschiedenes Gollasch.

Gewöhnliches Rindsgollasch.

In einer sehr breiten Casserole läßt man Schmalz sehr heiß werden und darin die blätterig geschnittene Zwiebel anlaufen, gibt dann Paprika hinzu, den man jedoch sogleich mit ein wenig Essig abschreckt, worauf das in ganz gleiche Stücke geschnittene Rindfleisch nebst Salz, Kümmel, Knoblauch und Majoran dazukommt und gut verschlossen gedünstet, jedoch öfters aufgerührt wird. Wenn das Fleisch weich genug und der Saft verdampft ist, wird es mit Mehl gestaubt, mit Wasser aufgegossen und nach nochmaligem Aufkochen bei Seite gestellt. Hat man sehr viel Zwiebel und benöthigt man nicht gar so viel Saft, so hält man das Gollasch recht kurz und bleibt das Stauben zurück.

Ungarisches Gollasch.

Ist ebenfalls nur ein gutes Rindsgollasch wie das vorhergehende, nur kommen, bevor es weich genug ist, Erdäpfel hinzu, und zwar Rippler, weil diese sich weniger verdünsten.

Bauerngollasch.

Ist gleichfalls ein gutes Rindsgollasch, nur werden statt der Erdäpfel Kockerl gleich in denselben Saft gegeben.

Kalbsgollasch.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Schmalz anlaufen, worauf der Paprika und schließlich das Fleisch nebst Salz zugegeben, zugedeckt und gedünstet wird; wenn es bald weich genug ist, wird es mit Mehl gestaubt und mit Rahm aufgegossen und schließlich noch einmal aufgekocht. Man hat sehr Acht zu haben, daß das Fleisch nicht zu weich wird.

Schweinsgollasch.

Selbes wird wie das Kalbsgollasch gemacht, nur kommt sowohl Kümmerl als auch gerne Erdäpfel dazu.

Karlsbader Gollasch.

Zu diesem gehören dreierlei Gattungen Fleisch, nämlich Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, welches man in gleiche Würfel schneidet und nun, nachdem man Zwiebel in Schmalz anlaufen ließ, zuerst das Rindfleisch nebst Salz, Kümmerl, Majoran und Gewürz durch eine Viertelstunde allein, weil es eben länger nicht weich wird, dünsten läßt, worauf erst das Kalbs- und Schweinefleisch dazukommt. Wenn alles Fleisch weich ist, gibt man ein wenig Suppe daran, und wenn es kocht, legt man mit dem Eßlöffel sehr kleine Nockerl gleich in den Saft ein und läßt das Ganze nochmals aufkochen.

Szeklergollasch.

Fein geschnittene Zwiebel wird in Wasser weich gedünstet, worauf zuerst Paprika, hierauf das in gleiche Stücke geschnittene Schweinefleisch und erst nach einer Weile das einmal durchgeschnittene Sauerkraut zugegeben und gedünstet wird. Schließlich wird mit faurem Rahm aufgegossen und nochmals verkocht.

Zwiebelfleisch.

Nachdem man Zwiebel in Schmalz anlaufen ließ, wird das blätterig geschnittene Fleisch nebst Salz, Kümmerl, Majoran,

Pfeffer und Gewürz darin gedünstet und zuletzt mit ein wenig Suppe aufgegossen. Bleibt im kurzen Natursaft.

Halászlé oder Fischgollasch.

Fein geschnittene Zwiebel wird in einem breiten Geschirre, damit Alles möglichst einzeln zu liegen kommt, mit Wasser weich gedünstet, dann gibt man Paprika hinzu, worauf man Fische verschiedener Gattungen in gleiche Stücke schneidet, sie salzt und neben einander in den Pfand legt, zudeckt und durch ungefähr 10 Minuten dünstet, sodann mit Vorsicht auf die andere Seite umdreht und, wenn der Saft schon eingekocht sein sollte, ein wenig Suppe nachgibt. Zuletzt kommt noch ein wenig Paradeismark dazu, auch ein Stück Pfefferoni ist gut dabei.

Tarhonya.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt zuerst den Paprika und dann die Tarhonya nebst Salz hinein, und indem man immer ein wenig Suppe oder Wasser nachschüttet, wird sie im Uebrigen wie der Reis behandelt. Ist bei den Ungarn zum Gollasch, besonders aber zum Halászlé sehr beliebt und deshalb, wengleich nicht unter diese Rubrik gehörig hier eingefügt.

Serbisches Reissfleisch.

Wie bei den vorhergehenden läßt man Zwiebel in Schmalz anlaufen, in welches nun zuerst Paprika und hierauf das in gleiche, jedoch nicht zu große Stücke geschnittene Kalbfleisch nebst Salz hineinkommt und gedünstet wird. Hat das Fleisch schon Saft gezogen, dann gibt man auf etwa 1 Pfund (56 Deka) desselben eine halbe Schale Reis zu, verdeckt das Gefäß wieder und läßt das Ganze weiterdünsten. Sollte das Fleisch und der Reis noch hart und der Saft durch letzteren bereits aufgesaugt sein, so gebe man ein wenig Suppe zu. Zuletzt kommt Parmesan darüber.

Paradeis-Pillaw.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Schmalz anlaufen, worauf das in gleich große Stücke geschnittene Kalbfleisch hineingegeben, gesalzen, zugedeckt und gedünstet wird; hat es schon Saft gelassen, gebe man den Reis dazu, welchen man ebenfalls eine Weile dünsten läßt. Schließlich kommt Paradeismark, ein wenig Zucker und geriebener Parmesan zu.

Kindes-Pillaw.

Man läßt, ebenfalls wie bei dem vorhergehenden, Zwiebel in Schmalz anlaufen, in welchem das in viereckige Stücke geschnittene Rindfleisch nebst Salz, Pfeffer, Gewürz, Majoran und Kümmel weich gedünstet und einstweilen in Wasser warmgestellt wird, worauf eine Schale Reis, gut ausgelaubt und ausgewaschen, in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser nebst Salz und ein wenig Butter ebenfalls gedünstet wird. Das Fleisch wird mit dem Reis erst beim Gebrauche vermischt und dabei ein wenig geriebener Parmesan zugegeben.

Schöps-Pillaw

wird ebenso gemacht.

Französisches Safffleisch.

Man läßt ziemlich viel fein geschnittene Zwiebel in Schmalz anlaufen und hierauf das in viereckige große Stücke geschnittene Rindfleisch nebst Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran mit der Zwiebel dünsten, wobei man, wenn der Saft schon eingeht, ein wenig Suppe nachgießt. Sodann werden ganze Champignons, sowie auch Trüffel und kleine Zwiebel, und nach diesen endlich Sellerie, Petersilie, Rüben und in viereckige Stücke geschnittene und mit dem Dressirmesser dressirte Carotten gedünstet und dem Fleische zugegeben. Schließlich kommen auch kleine ausgestochene Erdäpfel und je ein wenig Wein und Madeira und gute Glace zu.

Bierfleisch.

Nachdem die klein geschnittene Zwiebel in Butter angelaufen, wird das in gleiche Stücke geschnittene Krenfleisch nebst Salz,

Kümmel und Pfeffer darin gedünstet, worauf ein sehr kleines Stück Knoblauch und ein wenig Citronenschalen dazugegeben und mit kochendem Bier aufgegoßen wird. Nachdem man schließlich noch ein wenig rothen Wein und eine Handvoll Schwarzbrotbröseln darangibt, wird das Ganze nochmals aufgeköcht. Besonders ist zu vermeiden, daß das Fleisch zu weich wird.

Fleisch à la Gaermann.

Man schneidet Zwiebel und Speck fein, läßt sie in Schmalz anlaufen und gibt zuerst Paprika, dann das in gleiche Theile geschnittene Kalbs-, Lamms- und Schweinefleisch nebst dem entsprechenden Salze dazu, deckt es gut zu, dünstet es und gießt mit Suppe auf, worauf noch ein wenig Paradeismark dargegeben wird.

Schweins- und Kalbs-Pörkelt.

Selbe werden ebenso wie das Kalbsgollasch behandelt, nur bleibt der saure Rahm zurück und kommt statt dessen ein wenig Suppe und Paradeismark zu.

Debrecziner Gollasch.

In gleiche Stücke geschnittenes Rinds-, Schöps- und Schweinefleisch werden mit Zwiebel und Paprika gedünstet, und zuerst wird Salz, Kümmel und Majoran, schließlich jedoch je ein wenig Sauerkraut und Rahm zugegeben. Man hat auch schon Nockerl zugeben gesehen, doch scheint es dann zu compact zu sein.

Löser.

Nachdem die Löser sehr fein geschnitten sind, wässert man sie sehr oft kalt und warm ab, damit sie recht weiß werden und den üblen Geruch verlieren. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel und Speck in Butter anlaufen, reibt eine Semmel ab, weicht sie einige Minuten in frisches Wasser ein, drückt sie gut aus und rührt sie nun nebst ein wenig Mehl mit den Lösern

ab, welche nach Zugabe von Pfeffer, Salz, Citronenschalen, grüner Petersilie und etwas Wein mit Zwiebel gedünstet werden, wobei man mit Suppe aufgießt.

Feines Beuschel.

Das Kalbs- oder Lammsbeuschel wird, wenn der Schlund entfernt ist, rein gewaschen, gekocht, in kaltes Wasser gelegt und fein nudelig geschnitten. Dann läßt man in einer Casserole Schmalz sehr heiß werden, gibt einen Eßlöffel voll Zucker hinein und wenn dieser schon zu schwimmen anfängt, Mehl nach Bedarf. Mittlerweile schneidet man Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Citronenschalen, Kappern, Kuttelkraut und Champignons sehr fein zusammen, läßt es in der braunen Einbrenn anlaufen, gießt mit frischer Suppe, im Sommer aber mit Wasser auf, gibt Salz und Gewürz, sowie Essig oder Citronensaft (auch ein wenig Wein ist sehr gut) hinzu und läßt Alles gut kochen, worauf das Beuschel hineinkommt, welches jedoch nur mehr eine Minute kochen soll. Die Sauce soll nicht zu dünn, jedoch auch nicht zu dick sein, weil sie sonst pappich ist.

Miradeau.

Alle übriggebliebenen Fleischstücke werden feinsblättrig geschnitten und in einem Pfand mit ein wenig Schmalz abgeröstet, dann Salz und Gewürz, sowie eine gute Sauce darangegeben, schließlich Zwiebel geröstet, darübergeschüttet und obenauf Semmelbrösel gestreut und das Ganze im Rohr schön gelb gratinirt.

Beefsteak-Gollasch.

Wird vom Lungenbraten gemacht, im Uebrigen jedoch ebenso behandelt wie das feine Gollasch.

