

So wird Ihr Gulasch besonders schmackhaft

Stand: 03.06.2026 | [Bildnachweis](#)



Schmankerlköchin Michaela Hager

"Wichtig ist, dass man immer nur so viel Fleisch scharf in Butterschmalz anbrät, dass keine Fleischstückchen übereinander liegen.

Ist eine Seite der noch ungewürzten Fleischstücke angebraten, gieße ich eiskaltes Wasser (das entweder kurz im Eisfach war oder durch Eiswürfel gekühlt wird) in den Topf, damit sich der Bodensatz löst. Dann lasse ich das Ganze wieder reduzieren, bis kein Wasser mehr im Topf ist und die Fleischstückchen wieder gut angebraten sind.

Diesen Vorgang des Anbratens, Ablöschens mit Wasser und Einreduzieren des Wassers, der nicht zur Garzeit zählt, mache ich etwa vier- bis fünfmal und verwende insgesamt 1 Liter eiskaltes Wasser. Dadurch bekommt die Soße einen unnachahmlich guten Geschmack.

Diese Methode des Ablöschens mit eiskaltem Wasser wende ich auch beim Schmorbraten, bei Rehmedaillons oder wenn ich Ochsenbackerl koche an.

Während das Tomatenmark kurz mit anbraten muss, darf das Paprikagewürz dagegen auf keinen Fall mitbraten, sonst schmeckt das Gulasch verbrannt."