

Γκούλας Ουγγαρίας σε καρβέλι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το Γκούλας είναι το σήμα κατατεθέν της Ουγγρικής Κουζίνας. Η προέλευσή του γυρνά πίσω στους πρώτους βοσκούς που το μαγείρευαν με την πικάντικη πάπρικα να κυριαρχεί, τόσο για την υπέροχη γεύση της και το άρωμα της, όσο και για τις θερμαντικές της ιδιότητες. Guljás σημαίνει Βοσκός στην ουγγρική. Ήταν και εξακολουθεί να είναι ένα πολύ δημοφιλή πιάτο στους κτηνοτρόφων της Ουγγαρίας. Το έφτιαχναν σε μια κατσαρόλα από χυτοσίδηρο (τσουκάλι) που κρεμόταν πάνω από το τζάκι στα χωράφια.

Δεν ξέρω τις να σας πω πρώτα.. όταν το έφαγα πρώτη φορά; Όταν το μαγείρεψα πρώτη φορά;; Και στις δύο περιπτώσεις θυμάμαι να λιώνει στο στόμα η μπουκιά του νοτισμένου ψωμιού μέσα στην πηκτή σάλτσα και να με «στέλνει». Αποθέωση. Αυτό το γκούλας σιγομαγειρεύτηκε, έδωσε και πήρε αρώματα από τα γύρω του, μέλωσε και μας τσάκισε. Είναι από τις φορές που τρως πολύ, όσο αντέχεις... και σταματάς λίγο πριν τη σόδα!

Φτιάξτε το, δώστε του χρόνο, σιγομαγειρέψτε και από την πρώτη μπουκιά θα σας αποζημιώσει. Ουγγαρέζικο γκούλας, το αυθεντικό, γιατί οι παραδοσιακές γεύσεις είναι εκείνες που κάνουν βόλτα στον χρόνο.

Κύριο Συστατικό : κρέας, λαχανικά

Είδος Πιάτου : κυρίως πιάτο

Χώρα Προέλευσης: Ουγγαρία

Χρόνος Προετοιμασίας: 15' Λεπτά

Χρόνος Αναμονής : -

Χρόνος Μαγειρέματος : 1 1/2 - 2 ώρες

Τρόπος Μαγειρέματος : κατσαρόλα, τηγάνι

Βαθμός Δυσκολίας : Εύκολο

Για 4 άτομα

ΥΛΙΚΑ

*Αυθεντικό Gulyás είναι το βόειο κρέας μαγειρεμένο με κρεμμύδια, ουγγρική σκόνη πάπρικα, ντομάτες πράσινες πιπεριές πατάτες και ζυμαρικά csipetke. (είναι κάτι σαν gnocchi (νιόκι), ή αλλιώς είναι η μανέστρα όπως την αποκαλούν και θα βρείτε τη συνταγή παρακάτω)

Για τους Ούγγρους το Gulyás δεν θεωρείται και τόσο σούπα διότι το τρώνε και σαν κυρίως πιάτο και θα σου πούνε πως είναι ένα ζουμερό στιφάδο αρκετά πηχτό.

Στη Βουδαπέστη υπάρχουν και Σχολές μαγειρικής που δείχνουν στον επισκέπτη πως φτιάχνεται η Gulyás και όχι μόνο, του μαθαίνουν αρκετά τοπικά φαγητά και γίνεται και ιστορική γαστρονομική αναδρομή.

800γρ. βόειο κρέας σπάλα ή κότσι κομμένο σε κύβους
2 κουταλιές της σούπας λαρδί ή ελαιόλαδο γιατί για κάποιους είναι δύσκολο να βρουν λαρδί. Βέβαια με το λαρδί η γεύση δεν συγκρίνεται.
250γρ. κρεμμύδια είτε μικρά του στιφάδο, είτε τα μεγαλύτερα κομμένα στα τέσσερα
1 μεγάλο πράσο ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
200γρ. καρότα, σε κύβους (1-2 καρότα περίπου)
1 μικρό ποτηράκι κόκκινο κρασί
1 λίτρο ζωμό κοτόπουλου
1 γογγύλη (ρέβα), σε κύβους
2 πράσινες πιπεριές
1-2 φύλλα σέλινου
2 μέτριες ντομάτες, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
1 κουταλιά της σούπας. πάστα ντομάτας
2-3 μεσαίες πατάτες, κομμένο σε φέτες
1 κουταλιά της σούπας σκόνη ουγγρικής πάπρικας
1 κουταλάκι του γλυκού κάρο (είναι ένα ιδιαίτερο μπαχαρικό, αν δεν μπορείτε να το βρείτε μπορείτε να το αντικαταστήσετε με αλεσμένους σπόρους κύμινο. Το Κάρο (Caraway seeds)
Είναι τα αρωματικά σπέρματα του φυτού *Carum carvi*. Η γεύση και η οσμή του οφείλεται στα αιθέρια έλαια που περιέχει)
2 φύλλα δάφνης
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα – 1 μεγάλο καρβέλι ψωμί ή 4 ατομικά καρβελάκια για γέμισμα, φυσικά μπορείτε και να μην το σερβίρεται με αυτόν το τρόπο, απλά βάλτε το σε ένα αρκετά βαθύ πιάτο.

Για το csipetke (στην Ουγγαρία Csipetke προέρχεται από τη λέξη csírní, που σημαίνει τσίμπημα, αναφερόμενο στον τρόπο δημιουργίας του.

1 μεγάλο αυγό
½ κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις, περίπου 100γρ. (μπορεί να πάρει λίγο παραπάνω για να πλάθεται το μείγμα)
μια πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πρώτα από όλα θα φτιάξουμε το csipetke:

Χτυπάμε το αυγό, προσθέτουμε το αλάτι και το αλεύρι χρειάζεται για να ζυμώνουμε

μια σκληρή ζύμη (μπορούμε να προσθέσουμε λίγο νερό αν είναι απαραίτητο). Ισιώνουμε τη ζύμη ανάμεσα στις παλάμες σας (περίπου 1 cm πάχος) και αφού κόψουμε με το μαχαίρι όπως φαίνεται στη φωτογραφία, τα τσιμπάμε δίνοντας το σχήμα των νιόκι αλλά ατημέλητα. Τα βάζουμε σε μια πιατέλα και τα αφήνουμε στην άκρη καλά σκεπασμένα με μεμβράνη.

Κόβουμε το κρέας σε κύβους των 5 εκ. και καρυκεύουμε με το αλάτι και την πάπρικα. Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, ρίχνουμε το λαρδί ή το λάδι και σοτάρουμε το κρέας μέχρι να πάρει σκούρο χρώμα από όλες τις πλευρές. Αποσύρουμε το κρέας, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το πράσο και σοτάρουμε μέχρι να πάρει σκούρο χρυσαφένιο χρώμα. Σβήνουμε με το κρασί, φέρνουμε σε βρασμό και μαγειρεύουμε για 15 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία ώστε να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Ξαναβάζουμε το κρέας στην κατσαρόλα και προσθέτουμε τον ζωμό κοτόπουλο, ξανακλείνουμε και σιγομαγειρεύουμε με καπάκι σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσει το κρέας.

Όταν το κρέας είναι μισό-μαγειρεμένο χρειάζεται περίπου 1,5 ώρα, αλλά μπορεί να διαρκέσει περισσότερο ανάλογα με τον τύπο και την ποιότητα του βοείου κρέατος, προσθέτουμε τα καρότα σε κύβους, τα γογγύλια και τις πατάτες, τα φύλλα σέλινου. Όταν τα λαχανικά και το κρέας είναι σχεδόν έτοιμα προσθέτουμε τις ντομάτες και τις φέτες πράσινης πιπεριάς. Το αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά και αφαιρούμε το καπάκι του σκεύους για να πήξει. Προς το τέλος, δηλαδή 5-6 λεπτά πριν να το αποσύρουμε από τη φωτιά βάζουμε τη ζύμη csipetke.

Ανοίγουμε το καπάκι του καρβελιού και βγάζουμε όλη την ψίχα. Σερβίρουμε το γκούλας μέσα στο καρβέλι και μοιράζουμε στα πιάτα μας το φαγητό. Κόβουμε το νοτισμένο ψωμί και το μοιραζόμαστε. Υπέροχο!

Γράφτηκε από την Αρετή Μουλακάκη – Chef & Food Editor

Πηγές: mastercook.gr – thrakitoday.com