Rindsgulasch auf Wiener Weise

Das Rindsgulasch auf Wiener Weise gehört zu den Klassikern der österreichischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt das Gulasch ganz bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 kg	Rindfleisch (von der Wade)
1 kg	Zwiebel
100 g	Schweineschmalz
1 EL	Paprika
250 ml	Wasser
30 g	Salz
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Kümmel
1 EL	Majoran
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl

Zubereitung

1. Für das Rindsgulasch auf Wiener Weise zuerst die Zwiebeln mit Schale ca. 20 Minuten lang in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Sehnen vom Fleisch entfernen und dieses dann in mundgerechte Würfel schneiden.

2. Zwiebeln aus dem Wasser nehmen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne das Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Tomatenmark und Paprika einrühren.

3. Mit Wasser ablöschen und mit Majoran und Kümmel würzen. Fleisch dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Temperatur schmoren lassen. Bei Bedarf Wasser

hinzufügen und mit Mehl bestäuben.

4. Knoblauch schälen und fein hacken, unterrühren und etwas mitschmoren lassen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken, ggf. nachwürzen und anrichten.

Tipp

Zum Rindsgulasch auf Wiener Weise schmecken Nudeln oder Knödel.