Gulaschsaft

Der Gulaschsaft ist eine bekömmliche Sauce zu vielen Gerichten. Hier das Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
3 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark
500 ml	Brühe
2 EL	Essig
3 EL	Paprikapulver (z.B. edelsüß)
1 Prise	gemahlenen Kümmel
1 Prise	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Gulaschsaft** die Zwiebel schälen und fein zerschneiden. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Das Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit Brühe und Essig aufgießen. Mit Paprikapulver, Majoran und gemahlenen Kümmel würzen.

2. Zugedeckt zirka 15 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Danach den Deckel vom Topf nehmen, und je nach gewünschter Konsistenz einkochen lassen. Abschließend mit Salz abschmecken.

Tipp

Der köstliche Gulaschsaft schmeckt mit Frankfurter Würsteln, Kartoffelpüree oder Spätzle.