

# Saftgulasch

Ein wunderbar zartes Saftgulasch gelingt mit diesem schönen Rezept. Vor dem Servieren kann man es mit frischen Kräutern garnieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

1 kg	Rindfleisch
1 kg	Zwiebel
210 g	Schweineschmalz
1 EL	Paprika (edelsüß)
1 Prise	Salz
2 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 EL	Tomatenmark
0.5 l	Wasser
1 TL	Gulaschgewürz

## Für das Gulaschgewürz

1 Prise	Majoran (gerebelt)
1 Prise	Kümmel (zerstoßen)
1 Prise	Zitronenschalen (gerieben)
1 Schuss	Essig

## Zubereitung

1. Das **Saftgulasch** ist ein Klassiker der Wiener Küche. Rindfleisch in grobe (mundgerechte) Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem großen Topf das Schmalz erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten, aber nicht braun werden lassen.
2. Mit Paprika bestäuben und wenige Sekunden verrühren, dann mit Essig und Wasser

auffüllen. Wadschinken untermischen und mit Knoblauch, Tomatenmark, Gulaschgewürz und etwas Salz würzen.

3. Bei geringer Wärmezufuhr alles etwa 2-3 Stunden (ohne Deckel) schmoren lassen, dabei immer wieder umrühren. Das Gulasch ist fertig, wenn das Fleisch kernig-weich ist und eine schöne rotbraune Farbe bekommen hat.
4. Ist zu wenig Flüssigkeit im Topf, einfach etwas Wasser nachfüllen und weiter fertig schmoren lassen.

## Tipp

Zu Saftgulasch schmecken besonders gut Knödel oder Kartoffeln.