Wiener Saftgulasch

Das traditionelle Wiener Saftgulasch mit butterzartem Rindfleisch begeistert einfach alle.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,0 h

Zutaten

800 g	Zwiebel
50 g	Butterschmalz
1 kg	Rindfleisch (Wadschinken oder Schulter)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Kümmel
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Tomatenmark
3 EL	Rotweinessig
400 ml	Fleischbrühe (kräftige)
2 Stk.	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das köstliche **Wiener Saftgulasch** die Zwiebeln schälen und fein zerhacken. In einem großen Kochtopf das Butterschmalz bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze goldbraun dünsten. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts ansetzt.

2. Während die Zwiebeln dünsten, das Rindfleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, den Kümmel leicht zerhacken oder mit einem Mörser zerkleinern. Das Paprikapulver in die Zwiebeln einrühren und kurz anrösten, um den Geschmack zu intensivieren. Dann Tomatenmark, Essig und Rinderbrühe hinzugeben und alles gut verrühren. Das Rindfleisch, Knoblauch, Kümmel und die Lorbeerblätter hinzufügen. Das Gulasch bei schwacher bis mittlerer Hitze auf dem Herd 3,5-4 Stunden schmoren lassen.

3. Wenn das Fleisch zart ist und die Zwiebeln fast vollständig zerfallen sind, das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lorbeerblätter vor dem Servieren entfernen und das delikate Wiener Saftgulasch genießen.

Tipp

Zum Wiener Saftgulasch zum Beispiel Spätzle, Bandnudeln, Knödeln, Kartoffeln oder eine frische Semmel, knuspriges Brot oder Gebäck reichen.