Wiener Saftgulasch (für 4 Personen) · ca. 3 Std.

Rindsgulasch mit viel Zwiebeln und Paprika, lange geschmort, bis ein sämiger, glänzender Saft entsteht – ganz ohne Mehl.

<table>
<tr><td>2 EL Schmalz oder Öl</td><td>im Topf erhitzen</td><td rowspan="2">20–30 Min. goldbraun rösten</td><td rowspan="4">Tomatenmark kurz mitrösten</td><td rowspan="5">vom Herd ziehen, Paprika einrühren</td><td rowspan="6">sofort mit Essig und 250 ml Wasser ablöschen</td><td rowspan="13">mit ca. 500 ml Wasser knapp bedecken, aufkochen</td><td rowspan="13">zugedeckt bei kleiner Hitze 2–2½ Std. schmoren, ab und zu rühren</td><td rowspan="13">ohne Deckel 15–20 Min. einkochen, bis sich rotes Fett absetzt, salzen</td><td rowspan="14">mit Beilage und Essiggurken servieren</td></tr>
<tr><td>800 g Zwiebeln</td><td>in feine Streifen schneiden</td></tr>
<tr><td>1 EL Tomatenmark</td><td></td></tr>
<tr><td>3 EL Paprika edelsüß Paprika</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>1 TL Paprika scharf Paprika</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>1 EL Weißweinessig</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>800 g Rindergulasch Fleisch</td><td>ggf. kleiner schneiden</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>1 TL Kümmel Fleisch</td><td>im Mörser zerstoßen</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>1 TL Majoran Fleisch</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>2 Knoblauchzehen Fleisch</td><td>fein hacken</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>½ Bio-Zitrone Fleisch</td><td>Schale abreiben</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>1 Lorbeerblatt Fleisch</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>1½ TL Salz Fleisch</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>Knödel, Semmeln oder Salzstangerl</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>Essiggurken</td><td colspan="7"></td></tr>
</table>

Farbig hinterlegte Zutaten mit demselben Namen kommen vorab zusammen in eine Schale und werden auf einmal zugegeben.

Tipps

- Das Fleisch wird nicht angebraten. Farbe und Geschmack kommen von den gut gerösteten Zwiebeln und dem Paprika, der nicht verbrennen darf.
- Gulasch aus der Keule geht gut; Wadschinken macht den Saft sämiger. Zu dünner Saft? Eine rohe Kartoffel hineinreiben, 10 Min. mitkochen.
- Schneller geht es mit 2–3 cm großen Würfeln (1½–2 Std.). Im Ofen bei 150–160 °C zugedeckt schmoren geht auch.