

## Wiener Saftgulasch

Das Wiener Saftgulasch kann schon am Vortag gekocht werden, denn aufgewärmt schmeckt es sogar noch besser. Ein Klassiker, von dem man immer gleich die doppelte Menge kocht und den Rest einfriert.

Vorbereitung: 30 Minuten

Zubereitung: 2 Stunden Std. 30 Minuten

Portionen: 6



### Zutaten

- 1 kg Rindfleisch (aus der Wade oder Schulter) in ca. 3-4 cm große Würfel geschnitten
- Butterschmalz oder geschmacksneutrales Öl zum Anbraten
- 800 g Zwiebeln grob gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Bier (Helles)
- 1 TL Kümmel klein gehackt oder im Mörser leicht zerstampft
- 1 TL Majoran
- 2 EL Paprika edelsüß
- 1 TL scharfes Paprikapulver oder Chili (Menge nach Geschmack)
- 1 EL milder Weißweinessig oder weißer Balsamico
- ca. 1 TL Salz und ein paar Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle Menge nach Geschmack

### ANLEITUNG

Das **Fleisch** 30 Min. vor der Zubereitung **aus dem Kühlschrank** nehmen und in ca. 3-4 cm große **Würfel** schneiden.

**Zwiebeln** schälen und mit dem Messer in mittelgroße Würfel schneiden. Den **Kümmel** mit dem Mörser etwas **zerstoßen** oder mit dem Messer klein schneiden.

Backofen auf **160 °C (Ober-/Unterhitze)** vorheizen.

**Butterschmalz** oder Öl in den Topf geben. Die **Zwiebeln** darin goldbraun **anbraten**, das dauert etwa **15 Minuten**. Am Ende **Tomatenmark** und die **Gewürze** dazugeben und **kurz** mitrösten.

Dann kommen die **rohen Fleischwürfel** mit in den Topf (sie werden vorher nicht angebraten). **Verrühre alles gut**, bis das Fleisch mit den Gewürzen und den Zwiebeln gut vermengt ist.

Gib den **Essig** hinzu und dann wird mit **Bier** aufgegossen (keine Sorge, das Bier schmeckt man später nicht raus). Fülle mit so viel **heißem Wasser** auf, bis das Fleisch knapp bedeckt ist.

Nun kommt der Topf in den **Backofen**. Lass das Gulasch zugedeckt für **2-3 Std. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze)** im Ofen schmoren, bis die Zwiebeln zerfallen sind und das Fleisch zart ist. **Gelegentlich umzurühren** nicht vergessen. Nimm den Deckel in der letzten halben Stunde ab, damit die Soße etwas einkochen kann.

Am Ende der Schmorzeit wird das Fleisch butterweich sein, die Soße sämig und die Zwiebeln so zerfallen, dass sie als solche kaum mehr erkennbar sind.

Dazu passen Semmelknödeln, Nudeln oder Kartoffeln.