

# Wiener Saftgulasch

## Für 6 Personen:

1 kg Rindfleisch, gewürfelt	Butterschmalz	800 g Zwiebeln
1 Essl. Tomatenmark	300 ml Bier (helles)	1 TL Kümmel
1 TL Majoran	2 EL Paprika edelsüß	1 TL Paprika scharf
1 EL milder Weißweinessig	Salz	

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

1 kg Rindfleisch (aus der Wade oder Schulter) Zwiebeln schälen und mit dem Messer in mittelgroße Würfel schneiden. Den Kümmel mit dem Mörser etwas zerstoßen oder mit dem Messer klein schneiden.

Ein wenig Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Rindfleischwürfel portionsweise bei mittelhoher Hitze (ca. Stufe 7 von 9) kurz anbraten.

Jeweils nur soviel Fleisch in den Topf geben, dass es nicht übereinander liegt, also noch Bodenkontakt hat. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Das Fleisch erst wenden, wenn es nicht mehr am Topfboden 'klebt'.

Mehr Butterschmalz oder Öl in den Topf geben. Nun unter häufigem Rühren die Zwiebeln goldbraun anbraten, das dauert etwa 20 Minuten. Am Ende Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.

Backofen auf 130°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Jetzt kommt das Fleisch mit dem ausgetretenen Fleischsaft zurück in den Topf. Alles gut mischen, dann nach und nach mit Bier aufgießen. Das Bier zwischendurch immer wieder einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast völlig verdampft ist.

Kümmel, Paprika und Majoran zum Gulasch geben, Essig unterrühren und mit heißem Wasser auffüllen, bis das Fleisch zu etwa 3/4 mit der Flüssigkeit bedeckt ist, dann salzen.

Zugedeckt im Ofen ca. 3 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Sollte die Soße zu dünnflüssig sein, die letzte halbe Stunde den Deckel abnehmen und etwas einkochen lassen.

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.

NN am 28. April 2024