

Kochen mit Klaus

Wiener Saftgulasch

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 700 g Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 EL Bratensaft,
- Pfeffer, Salz, 2 rote Paprika, Paprikapulver, Butterschmalz, 1 TL Senf
- 2 TL gem. Kümmel, 100 g Tomatenmark, 400 ml Rinderfond, Rotwein
- 2 Lorbeerblätter, 1 Pck. Fix für Gulasch, 200 ml Sahne, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen u. die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze 30 Min. goldbraun schmoren. Dabei regelmäßig umrühren.



2. Paprikapulver, Tomatenmark, 200 ml Wein, Senf, Fond verrühren u. zu den Zwiebeln gießen. Fleisch, Lorbeer u. Knobi zufügen. Deckel auflegen u. das Gulasch bei 180 °C 3 Std. im Backofen schmoren.



3. Paprika, Bratensaft, Fix u. Sahne unterheben. Gulasch 45 Min. offen dicklich einkochen lassen. 2 EL Petersilie unterrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. Lorbeer entfernen.



Tipp des Chaoten: Dazu Semmelknödel und Rotkraut reichen!

