

Wiener Saftgulasch

Zutaten für 6 Personen

1 kg Gulaschfleisch (Wadshinken oder Schulter)
7 - 9 Zwiebeln (ungefähr ein Kilogramm)
4 - 6 Knoblauchzehen
1 Flasche Rotwein
3 Lorbeerblätter
1 EL scharfes oder süßes Paprikapulver
2 frische Zweige Rosmarin oder 2 gehäufte TL Trockenware
2 frische Zweige Majoran oder 2 gehäufte TL Trockenware
Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
3 EL Sonnenblumenöl



Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Zwiebel in Würfel schneiden
2. Fleisch mit dem Messer in golfballgroße Stücke zerteilen und Topf auf mittlere Hitze aufheizen
3. Zwiebelwürfel in den Topf geben und goldbraun anrösten. Wichtig: Oft umrühren, die Zwiebel sollen karamellisieren – das braucht seine Zeit...
4. Knoblauch schälen und zu den goldbraunen Zwiebel geben
5. Sind die Zwiebel goldbraun, den Topf von der Herdplatte ziehen
6. Zwiebel und Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren
7. Topf wieder auf die Platte stellen und das Fleisch und den Rotwein zugeben; mit Thymian, Majoran, Lorbeerblätter und Paprikapulver würzen
8. Den Wein aufkochen lassen; salzen; pfeffern; zuckern
9. Zwei – besser drei – Stunden auf niedriger Hitze köcheln lassen
10. Nochmals abschmecken; nachwürzen und je nach Gusto mit Schwarzbrot, Bandnudeln, Spätzle oder Semmelknödel servieren