

Wiener Saft-Gulasch

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/kochen-mit-martina-moritz/martina-moritz-wiener-saft-gulasch/

Dieses Gulasch wird besonders saftig, weil hier nichts mit Mehl bestäubt und gebunden wird. Die reichliche, süßlich-würzige Soße entsteht durch die große Menge Zwiebeln. Davon etwa gleich viel wie Fleisch vorsehen, denn dank der langen Schmorzeit zerfallen sie am Ende regelrecht und verbinden sich mit dem Fleischsaft zu einer kräftigen Soße.

Ganz wichtig fürs Gelingen: das richtige Fleisch, am besten von der Wade.

Sie ist dicht mit gallertigen Sehnen durchzogen, die sich beim langsamen Schmoren auflösen, das Fleisch saftig halten und der Soße ihren Stand geben.

Auf keinen Fall ein mageres Fleisch verwenden, denn es wird garantiert trocken. Nie sollte man eine zu klein bemessene Portion Gulasch kochen. Eine gewisse Menge ist nötig, damit der rechte Geschmack entsteht. Was übrig bleibt, lässt sich bestens einfrieren oder sogar einwecken, dann hat man das Essen bei Bedarf schnell zur Hand.

Zutaten für 6-8 Personen:

- 2 kg Rinderwade (auch Hesse genannt)
- 2 kg Zwiebeln
- 6-8 Knoblauchzehen
- 3 EL Schweineschmalz (auch Butterschmalz oder Öl)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Kümmel
- 2 EL getrockneter Majoran
- 2 gehäufte EL Paprika (edelsüß)
- ½-1 EL Rosenpaprika (scharf)
- circa 300-500 ml Wasser

Zubereitung:

1. Fleisch in nicht zu kleine Würfel von etwa 4cm Kantenlänge schneiden, dabei alles Fett und Sehnen unbedingt belassen, sie geben der Soße Kraft und Geschmack.
2. Zwiebeln schälen und würfeln
3. Knoblauch mit der Messerklinge zerdrücken, die Schale entfernen.
4. In einem großen Schmortopf Schmalz oder Öl erhitzen, Zwiebeln darin golden dünsten.
5. Knoblauch zufügen und sofort mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Tomatenmark einrühren, Kümmel, Majoran und Paprika hinzugeben.

7. Erst wenn alles gut vermischt ist, die Fleischwürfel untermischen – sie werden für Saftgulasch nicht angebraten.
8. salzen und pfeffern.
9. Nur so viel Wasser angießen, dass die Fleischstücke zum Teil noch heraussehen.
10. Zugedeckt etwa 4 Stunden ganz leise ziehen lassen.

Immer wieder überprüfen, dass das Gulasch auf keinen Fall kocht.

Falls Flüssigkeit verdampft, ist die Hitze zu stark. Sie also verringern und gegebenenfalls einen Schuss Wasser angießen. Durch das gelegentliche Rühren werden die Zwiebeln aufgelöst und die Soße bekommt ihre Bindung. Am Ende eventuell bis zur gewünschten Konzentration verdünnen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer