



Wiener Gulasch

Aus Rick Stein – Langes Wochenende: Wien



Die Wiener haben ihre eigene Version des ungarischen Nationalgerichts entwickelt. Das Geheimnis: ganz viele Zwiebeln.

Zubereitungszeit : weniger als 30 Minuten

Kochzeit : über 2 Stunden

Für 6 – 8 Personen

Zutaten

- 100 g Speck
- 1.25 kg Zwiebeln, geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 1 TL Tomatenpurée
- 2 TL milder Paprika
- 1 ½ TL scharfer Paprika
- ½ TL Kümmel, im Mörser zerdrückt
- 1 TL brauner Zucker
- 1 ½ TL Salz

- Prise frischer schwarzer Pfeffer
- 2 TL Apfelessig
- 1.5 kg Rindshaxe, in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 1 TL Petersilie, geschnitten

Zubereitung

1. Speck in grossem Kochtopf erhitzen, dann Zwiebeln darin braten, bis sie goldbraun sind. Knoblauch dazugeben, für eine Minute kochen lassen. Dann Tomatenpurée, Paprika, Kümmel, Zucker, Salz, Pfeffer und Apfelessig dazugeben und mit 1 Liter Wasser bedecken.
2. Zum Kochen bringen, dann Rindshaxe dazugeben. Hitze reduzieren und für 2 ½ Stunden leicht köcheln lassen. Regelmässig umrühren und wenn nötig Wasser dazugeben, sodass das Fleisch bedeckt bleibt. Kontrollieren, ob das Fleisch schon gar ist. Nochmals Wasser dazugeben, falls noch nicht zart genug. Wenn das Fleisch fertig ist, herausnehmen und die Flüssigkeit, wenn nötig, weiter kochen lassen, bis sie zu einer Sauce verdickt.
3. Fleisch und Sauce wieder zusammengeben, Petersilie dazugeben und mit Kartoffeln, Spätzli oder dunklem Roggenbrot servieren.