

2F
BESSERESSER
DAS
GULASCH
DUELL

Wiener Saftgulasch von Thomas Grosmann

für 4-6 Portionen



Für das Gulasch (4-6 Portionen):

- 1 kg Gulasch vom Rind (sog. „Wadschinken“)
- 850 g Zwiebeln
- 150 ml Rotwein (Sorte: Zweigelt)
- 350 ml Rinderbrühe
- etwas Essiggurkenwasser
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Butterschmalz zum Anbraten
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Essig
- ca. 4 EL Paprikapulver
- je 1 TL Kümmel, Majoran und Salz
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 5 EL Sauerrahm
- 3 Essiggurken

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, oder direkt beim Metzger einen Vorschnitt bestellen. Sehnen nur grob entfernen, das Fett bleibt dran und sorgt später dafür, dass das Fleisch nicht zu trocken wird.

Die 850 g Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und mit 1 EL Butterschmalz in der Pfanne goldbraun anbraten. Das grob geschnittene Fleisch dazu geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Tomatenmark, Paprikapulver, Kümmel, Majoran und das Lorbeerblatt hinzugeben und vermengen. Alles mit Essig ablöschen, der sorgt für den süßlich-sauren Geschmack und die satte Farbe des Gulaschs. Zum Schluss die Brühe, den Rotwein und einen Schuss Essiggurkenwasser dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf kleiner Flamme muss das Gulasch für mindesten 3 Stunden einkochen, dabei regelmäßig umrühren. Bei zu schnell verkochender Flüssigkeit etwas Wasser nachgießen. Hat das Gulasch eine sämige, fast cremige Konsistenz, den Topf vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen. Ein letztes Mal abschmecken und mit Sauerrahm und aufgeschnittenen Essiggurken als Topping servieren.



Tipp vom Profi: Gulasch kann auch einen Tag vorher zubereiten werden. Dann ist der Geschmack noch intensiver.

Für die Wasserspatzen (4 Portionen):

- 500 g Mehl
- 240 ml Wasser
- 3 Eier
- etwas Salz

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und etwa 30 Minuten stehen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Mit zwei Esslöffeln kleine Nockerl formen und ins Wasser gleiten und kochen lassen, bis sie oben schwimmen.