

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Altwiener Gulasch

Zutaten

(4 Personen)

- 100 g Schweineschmalz
- 750 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2 EL Majoran
- 2 EL Kümmel
- 2 EL Paprika
- 50 ml Weißwein
- 1 L Wasser
- 750 g Rindsgulaschfleisch (Schulter oder Wade)
- Salz

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Schmalz in einem Topf erhitzen, dazu grob geschnittener Zwiebel beimengen und dieses so lange rösten, bis es leicht Farbe angenommen hat. Danach die Gulaschgewürze wie Knoblauch, Majoran, Kümmel und Paprika zufügen.

Dieser Röstansatz wird mit Weißwein abgelöscht, mit Wasser aufgegegossen, gesalzen und ca. 10-15 min. gut verkocht. Danach im Standmixer für 3 Minuten mixen. Rohes Gulaschfleisch in den Topf geben, mit dem Gulaschsaft übergießen und für mind. 1,5 Stunden weich garen. Zum Schluss noch mit Salz abschmecken.

Als Beilage und klassisch servieren Sie am besten frisches Wiener Gebäck. Traditionell die wunderbaren Wiener Salzstangerl oder das Wiener Kaisersammerl. Und dazu trinken Sie ein Wiener Bier oder den Wiener Veltliner.

Tipp: Wer es gerne schärfer hat, kann etwas Chili beim Zwiebelansatz begeben!