

Ein echtes Wiener Rindsgulasch

am besten bereits am Vortag zubereiten und aufwärmen !!!

Zutaten:

1 kg Wadshinken,

150 g Schweineschmalz

1 kg Zwiebeln, würfelig geschnitten

50 g Edelsüßpaprika

½ TL Paprika scharf oder eine kräftige Prise Chillipulver

2-3 EL Paradeisermark

¾ l Wasser oder Rindsuppe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Das selbstgemachte Gulaschgewürz:

4-5 Knoblauchzehen, 2 TL Majoran, 1 TL Kümmel, etwas Salz

Knoblauch würfeln, Kümmel auf einem Brett mit etwas Wasser fein hacken

(er fliegt so beim schneiden nicht weg)

Und dann alles zusammen gut mörsern.

Zubereitung:

Fleisch teilen, Sehnen und hautiges entfernen und quer zur Faser in ca. 2 – 3 cm große Stücke schneiden.

(1 Stück = ca. 40 bis 50 g)

Zwiebeln in mittelgroße Stücke schneiden, werden später mit dem Stab püriert.

Großen Topf bereitstellen! Die Zwiebeln im heißen Schmalz hellbraun rösten, Gulaschgewürz kurz mitrösten, Paradeisermark und Paprika begeben, gut durchmischen und sofort mit Wasser oder Suppe ablöschen. Alles ca. ½ Stunde (eher länger als kürzer) dünsten und anschließend mit dem Pürierstab cremig mixen.

In diesen Ansatz die gesalzenen Fleischstücke einlegen und langsam (bei kleiner Hitze 2-3 Stunden, nicht ganz zugedeckt) dünsten, **nicht kochen !** Oft umrühren, der Dunstsaft soll „kurz“ sein. Wenn das Fleisch kernig weich ist durchrühren und zum Schluss, wenn nötig, noch etwas nachwürzen, salzen und Pfeffer aus der Mühle.

Ich esse dazu am liebsten frisch Semmeln, aber es passen dazu: Semmelknödeln, Kartoffeln, Nudeln,

böhmische Knödel, usw.... einfach alles was schmeckt.

Und frisches Bier !!