Rezept

Saftgulasch vom Basic-Bacsi

Ein Rezept von Saftgulasch vom Basic-Bacsi, am 29.04.2024

Zutaten

800 g	Zwiebeln
	1,2 kg Rindfleisch (am besten aus der Wade, sonst aus der Schulter)
1 TL	getrockneter Majoran
1 TL	Kümmel
	Salz
3	Knoblauchzehen
4 EL	Schweineschmalz oder Öl
5 EL	Edelsüß-Paprikapulver
1 TL	getrockneter Thymian
1 EL	Essig
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Erstmal werden die Zwiebeln und der Knoblauch geschält und gewürfelt. Rechts zeigen wir, wie der Profi das macht. Hacken geht aber zur Not auch.

2. Jetzt das Fleisch schneiden – und zwar nicht zu klein. Dabei "Flecksen" wegschneiden. Fingerdicke, gut 4 cm lange Stücke sollten es schon sein. Mit diesen "Blättern" (wie der Wiener sagt) hat das Gulasch ordentlich Zeit, Kraft zu entwickeln.

3. Nun in einem schweren Topf bei gut mittlerer Stufe das Fett erhitzen. Darin die Zwiebeln andünsten, bis sie schön glasig und fast braun sind – aber nur fast!

4. Paprika, die Erste: Zusammen mit Knoblauch, Majoran, Thymian und Kümmel werden 3 EL davon zu den Zwiebeln gegeben (der Wiener sagt "paprizieren") und kurz angedünstet. Dann kommt der Essig mit 8-10 EL Wasser dazu.

5. Jetzt, und wirklich erst jetzt, das Fleisch dazugeben. Dabei am besten nicht rühren, damit es ein wenig Farbe nehmen kann. Aber richtig braten muß es nicht, soll es sogar nicht, damit es schön zart wird.

6. Nun salzen, pfeffern, rühren, Hitze runterschalten, Deckel drauf. Und schmurgeln lassen. Kein Wasser? Kein Wasser. Zwiebeln und Fleisch entwickeln genug Saft zum langen Schmurgeln. Nur wenn der fast eingekocht ist, können ein paar Schlucke dazukommen. Aber nur so viel, daß das Gulasch nicht kocht, sonst wird es trocken.

7. Und nach gut 1 ½ Stunden oder auch ein wenig mehr ist das Fleisch fast gar. Dann wird's Zeit, den übrigen Paprika kurz mitzugaren und schließlich doch das Gulasch knapp mit Wasser zu bedecken. Nach etwa 15 Minuten Köcheln ist es perfekt, abgesehen vom letzten Abschmecken.