Wiener Gulasch
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rindergulasch (z.B. aus der Schulter), 750 gr Zwiebeln, 3 Esslöffel Öl, Salz, weißer Pfeffer, 0,5 Teelöffel Edelsüß-Paprika, 1 Teelöffel Rosen-Paprika, 1-2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Dose geschälte Tomaten (850 ml), 1 Lorbeerblatt, 1 Bund Petersilie, 150 gr saure Sahne, 1 Esslöffel Speisestärke.

Die Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, das Fleisch portionsweise darin anbraten und herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett andünsten. Gesamtes Fleisch wieder zufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark, Tomaten mit Flüssigkeit und Lorbeerblatt zugeben. 1/4 Liter Wasser zufügen, aufkochen und ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen.Die Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Saure Sahne und Speisestärke verrühren. Zum Gulasch geben, kurz aufkochen und nochmals abschmecken.Gulasch mit Petersilie bestreut servieren.Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de