140 Minuten

1 Topf

Wiener Rindsgulasch

Das traditionelle Rindsgulasch aus Wien schmeckt mit Ceres Fett zubereitet besonders fein. Goldgelb geröstete Zwiebeln, dazu Zitronenschale, Salz, Majoran, Kümmel, Knoblauch und Paprika mit dem Rinderwadschinken ergeben dieses einmalige Gericht mit der so beliebten Soße. Traditionell serviert man das Gulasch in Wien mit einer Gewürzgurke und einem halben hartgekochten Ei. Dazu passen Nockerln, Semmelknödel, Polenta oder frisches Gebäck. je nachdem wo in der K. u. K. Monarchie das Gulasch gekocht wurde. Tipp: Lieber etwas mehr kochen. Aus übrig gebliebenem Gulasch kann man am nächsten Tag mit Kartoffeln eine ausgezeichnete Gulaschsuppe kochen.

Zutaten

- 4-5 große Zwiebeln in Würfel geschnitten
- 2 Streifen Zitronenschale fein geschnitten
- 1 TL Salz
- 1 EL Majoran
- 1 TL Kümmel im Ganzen
- 2 Knoblauchzehen fein geschnitten
- 1 kg Rinderwade (Wadschinken) in große Würfel geschnitten
- 80 g Ceres Soft Pflanzenfett
- 2 EL Essig
- 2 EL Mehl
- Wasser
- 1 EL Paprikpulver (Edelsüß)

Zubereitung

- Man röstet 4-5 Zwiebeln in "Ceres"-Fett, gibt dann etwas Zitronenschale, Salz, Majoran, Kümmel, Knoblauch alles fein gewiegt dazu.
- Das Rindfleisch und den Essig zugeben und lässt es im eigenen Saft 1/4 Stunde dünsten. Paprikapulver dazugeben und nur einen Moment durchschwitzen lassen
- Mit dem Mehl stauben, mit Wasser auffüllen und bedecken, und lässt man es 2 Stunden dünsten.

Hauptspeisen

Zurück