



Wiener Saftgulasch

Weense rundstoofpot waarin bijna evenveel ui als vlees gaat, wat de saus dik en fluweelzacht maakt. Rijk gekruid met paprikapoeder en majoraan.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	150'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr rundsstoofvlees (in blokjes van circa 3 cm)
800 gr uien (in halve ringen)
3 el edelzoet paprikapoeder
2 el tomatenpuree
2 teentjes look (fijngehakt)
1 kl gedroogde majoraan
1 kl gemalen komijn
1 el witte wijnazijn
500 ml runderbouillon

3 el zonnebloemolie
1 kl fijn geraspte citroenschil
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een zware stoofpot op matig vuur. Voeg de uien toe en fruit ze zeer traag gedurende minstens 15 minuten, tot ze zacht en goudgeel zijn. Roer regelmatig.
2. Haal de pot van het vuur. Roer het paprikapoeder en de tomatenpuree door de uien. Zet de pot meteen terug op het vuur, want paprikapoeder verbrandt snel en wordt dan bitter.
3. Blus af met de azijn en een scheut van de bouillon. Roer goed zodat er niets aanbakt.
4. Voeg de vleesblokjes, de look, majoraan, komijn, zout en peper toe. Roer alles goed door.
5. Giet de rest van de bouillon erbij tot het vlees net onderstaat. Breng aan de kook.
6. Zet het vuur heel laag. Leg het deksel schuin op de pot en laat de gulasch 2 tot 2,5 uur zachtjes sudderen. Roer af en toe en voeg indien nodig een scheutje extra bouillon toe.
7. De gulasch is klaar wanneer het vlees boterzacht uit elkaar valt en de saus dik en glanzend is.
8. Werk af met de geraspte citroenschil en breng op smaak met zout en peper.

Tip

Maak de gulasch een dag op voorhand: opgewarmd de volgende dag is hij nóg smakelijker omdat de smaken de kans krijgen om volledig samen te komen.

Lekker met

Broodknoedels of gekookte aardappelen.

Dranktip

Een stevige Oostenrijkse rode wijn zoals een Blaufränkisch past uitstekend bij de rijke, paprikakruidige saus.