

Wiener Saftgulasch

ZUTATEN: (6 - 8 Personen)

1,5 kg Rindfleisch	Prise Zucker
1,5 kg Zwiebeln	frischen Pfeffer aus der Mühle
2 El Tomatenmark	Pfefferkörner
3 El Paprikapulver edelsüß (oder 1 EL Paprika scharf)	Salz
2 Knoblauchzehen	1 Schuss Essig
Majoran	200ml Rotwein
Kümmel	750ml – 1000ml Brühe
Wachholderbeeren	Butterschmalz

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 5 l
Schnellkochtopf

VORBEREITUNG:

1. Brühe kochen (TIPP: siehe Rezept Anlage)
2. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden
3. Fleisch würfelig schneiden
4. Restliche Zutaten ausmessen und bereitstellen.

ZUBEREITUNG:

1. Geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz im 5l Durotherm Schnellkochtopf goldgelb bei 2/3 Hitze rösten.
2. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und mit anrösten.
3. Nun mit Wein und Essig aufgießen.
4. Jetzt das Fleisch hinzufügen und kurz mit braten.
5. Dann mit der Brühe aufgießen, bis das Fleisch vollständig bedeckt ist.
6. Nun die Gewürze (Wachholderbeeren, Majoran, Kümmel, Zucker, Pfeffer, Salz) hinzugeben und abschmecken.
7. Jetzt mit dem Druckdeckel verschließen und 10 Minuten ab dem 2. Ring unter Druck kochen lassen.
8. Dann abdampfen und die Sauce nach Belieben würzen und binden. Noch einmal aufkochen lassen und wegstellen. Circa 10 Minuten ziehen lassen.

ALTERNATIV

9. den Druckdeckel darauf lassen (also nicht abdampfen) und den Topf direkt in den Servierring stellen. Der Druck verringert sich von allein, wenn sich der Topf abkühlt. Dauert circa 10 Minuten. Anschließend den Druckdeckel entfernen und den Topf aus den Servierring auf den Herd stellen. Die Sauce nach Belieben würzen und binden. Noch einmal aufkochen lassen und wieder in den Servierring stellen.

KOCHZEIT: 10min auf dem Herd

SOFTGAREN: 10min im Servierring