Wiener Saftgulasch

Das besondere am Wiener Saftgulasch ist, dass es nicht mit Brot oder Mehl gebunden wird. Die sämige Sauce erhält ihre Konsistenz allein durch die zerkochten Zwiebeln. Wichtig ist auch die richtige Wahl des Fleisches, damit beim Kochen ein guter Saft entsteht. Zu diesem Klassischen Gericht nimmt man in Österreich lediglich ein Brötchen als Beilage, um die Sauce des Gerichts zu genießen.

Herkunft: Österreich
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 2 ½ Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen

100 g Schweineschmalz
500 g Zwiebel(n)
2 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 EL Essig
750 g Rindfleisch aus der Hesse
1 Prise Salz



Wiener Saftgulasch

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Fleisch waschen, abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Zubereitung

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Den Topf vom Feuer nehmen, wenn die Zwiebeln die gewünschte Farbe angenommen haben, einige Male durchschwenken und die Zwiebeln mit dem Paprikapulver bestreuen. Alles kräftig mischen und mit einem EL Wasser und einem Schuss Essig ablöschen. Nun die Hitze stark reduzieren und die Zwiebeln weitere 2 bis 3 Minuten dünsten. Nun das Fleisch hinzugeben, mit Salze und Rosenpaprika würzen und alles 2 Stunden zugedeckt im eigenen Saft dünsten. Während des Dünstens darauf achten, die verdunstete Flüssigkeit löffelweise zu ersetzen. Sobald das Fleisch im Kern weich ist, das Fleisch mit heißem Wasser aufgießen, bis es halb bedeckt ist und noch weitere 15 Minuten offen köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.

© 2026 coquina.de