Wiener Saftgulasch

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

80	ml	Tafelöl
250	g	Zwiebel, in feine Julienne
2	TL	Tomatenmark
3	EL	Paprikapulver, edelsüß

Essigwasser:

40	ml	Wasser
2	EL	Weißweinessig

700	ml	Rindssuppe
700	g	Wadschinken
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Kümmel gemahlen, Majoran, 1 Lorbeerblatt

Vorbereitung:

1. Zwiebel in ganz feine Julienne schneiden. Fleisch in ca.
2. 40 g schweren 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Herstellung:

1. Öl erhitzen und darin die Zwiebel unter mäßiger Hitze dunkel-gold-gelb rösten.
2. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten.
3. Paprizieren mit Essigwasser ablöschen und mit Rindsuppe auffüllen.
4. Das Fleisch beigeben, würzen und zugedeckt weichdünsten lassen.
5. Gulasch fertig abschmecken.