



## 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
<b>25'</b>	<b>150'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 800 gr rundvlees (stoofvlees, in blokjes)
- 800 gr uien (in halve ringen)
- 3 el edelzoet paprikapoeder
- 2 el tomatenpuree
- 2 teentjes look (fijngehakt)
- 1 tl gedroogde majoraan
- 1 tl gemalen komijn
- 1 el azijn
- 500 ml runderbouillon

3 el zonnebloemolie

1 tl citroenrasp

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olie in een zware stoofpot en fruit de uien op matig vuur heel langzaam, zeker 15 minuten, tot ze zacht en goudbruin zijn.
2. Haal de pot even van het vuur, roer het paprikapoeder en de tomatenpuree door de uien en zet snel terug, want paprikapoeder verbrandt makkelijk en wordt dan bitter.
3. Blus meteen af met de azijn en een scheut bouillon, roer goed door.
4. Voeg de vleesblokjes toe samen met de look, majoraan, komijn, zout en peper. Roer alles goed om.
5. Giet de rest van de bouillon erbij tot het vlees net onderstaat en breng aan de kook.
6. Zet het vuur heel laag, leg het deksel schuin op de pot en laat de gulasch minstens 2 tot 2,5 uur zachtjes sudderen. Roer af en toe om.
7. De stoofpot is klaar als het vlees uit elkaar valt en de saus dik en glanzend is. Voeg indien nodig nog wat bouillon toe tijdens het stoven.
8. Werk af met de citroenrasp en breng op smaak. Serveer met broodknoedels of gekookte aardappelen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)