

# WIENER SAFTGULASCH

## Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne das Fett erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Paradeismark hinzufügen und kurz mitrösten. Das Paprikapulver einstreuen und kurz umrühren, sodass es zu duften beginnt. Essig und Wasser mischen und die Paprikazwiebeln damit ablöschen. Mit Suppe aufgießen und aufkochen.

Das Fleisch begeben und mit Kümmel, Knoblauch, Majoran und Salz würzen. Deckel auf die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze circa 2 Stunden dünsten.

Wenn das Fleisch weich ist, das Gulasch mit Mehl stauben, noch einmal aufkochen und mit Salz abschmecken.

## Zutaten für 4 -6 Portionen

- 1,2 kg *Wadschunken vom Rind*
- 1 kg *Zwiebeln*
- 120 g *Schmalz oder Öl*
- 2 *EL Paradeismark*
- 4 *EL Paprikapulver*
- 1 l *Rindsuppe*
- 2 *EL Mehl, glatt oder Maisstärke*
- 2 *EL Essig*
- 2 *EL Wasser*
- 1 *TL Kümmel, gemahlen*
- 2 *Zehen Knoblauch, geschält und gepresst*
- 2 *TL Majoran, getrocknet*
- *Salz*

.... zerdrückte die Salzerdäpfel in dem sämig braunen Saft und kaute voll Vergnügen an dem weichen, farrigen Fleisch, das hin und wieder von einer zarten, leicht fettigen Flachse durchzogen war. Ein Gulasch, wie es sich gehörte.

AUS: MORD UND BRAND



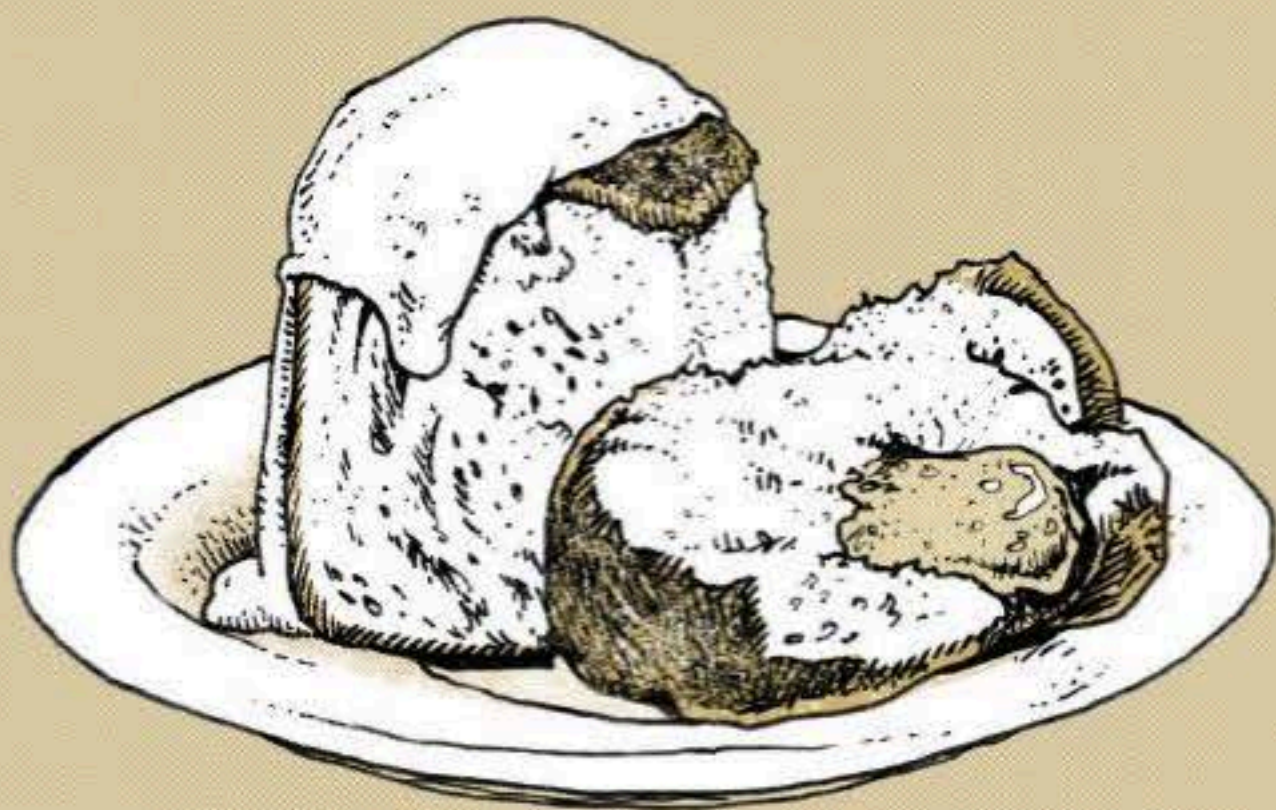
**TIPPS:** Für ein Fiakergulasch werden ein wachsweiches Ei (6 Minuten gekocht und geschält), ein Frankfurter Würstel, ein Fächergurkerl und Salzerdäpfeln ergänzt. Die Frankfurter Würstel bekommen ihren charakteristischen Dreh, indem man sie vor dem Anbraten am Ende kreuzweise einschneidet.

Wer es gern scharf hat, verwendet Rosenpaprikapulver.



*Und während Nechyba dem Schöberl zusah, wie er nach dem Gulasch auch noch eine Portion Buchteln wegputzte, fischte er eine Virginier aus der Innentasche seines Sakkos und zündete sie genussvoll an.*

AUS: REIGEN DES TODES



## BUCHTELN

### Zubereitung

Das Dampfl vorbereiten: Germ in der lauwarmen Milch mit Zucker und Mehl auflösen, mit ein wenig Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche Bläschen wirft.

Die restlichen Zutaten in einer Rührschüssel zusammen mischen, das Dampfl beimengen und so lange mit dem Knethaken einer Küchenmaschine verschlagen, bis sich der Teig vom Rand löst. Danach wieder ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat und die Oberfläche leichte Risse zeigt. Den Teig teilen und in gleich schwere Stangen rollen, davon Stücke mit jeweils 35 g abtrennen. Diese zu kleinen, gleichmäßigen Kugeln formen.

Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Teiggugeln in die flüssige Butter tunken und eng einschichten. Ein letztes Mal 30 Minuten gehen lassen. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen und die Buchteln ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesoße und/oder Erdbeer-Dip servieren.

**TIPP:** Wer mag, kann die Buchteln auch mit Marillenmarmelade oder Povidl füllen. Dafür die Teiggugeln etwas flach drücken, 1 TL Fülle auftragen und die Kugel wieder verschließen und weiter wie im Rezept verarbeiten.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Dampfl:

- 25 g Germ
- 125 ml Milch, lauwarm
- 2 EL Mehl
- 15 g Zucker
- 1/2 TL Salz

#### Für den Teig:

- 50 g Butter, geschmolzen, abgekühlt
- 15 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Zitrone, unbehandelt, Abrieb davon
- 1 EL Inländer-Rum
- 50 g Butter, flüssig, zum Tunken