

Viyana Saftgulasch

Toplam 310 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 155 dk

5 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Viyana saftgulasch, bol soğan dana eti, tatlı paprika, kimyon, mercanköşk ve sarımsaklı kuyu Avusturya yahnisine çevirir.

Malzemeler

- 1 kg Dana gerdan
- 900 gr Kuru soğan
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Tatlı toz paprika
- 1 çay kaşığı Kimyon tohumu
- 1 tatlı kaşığı Mercanköşk
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 4 yemek kaşığı Yağ
- 3 su bardağı Et suyu
- 2 adet Defne yaprağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dana gerdanı iri kuşbaşı doğrayın.
2. Kuru soğanı ince doğrayıp yağda 18 dakika koyu altın renk alana kadar kavurun.
3. Sarımsak, kimyon tohumu, mercanköşk ve domates salçasını ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Tatlı paprikayı ve sirkeyi ekleyip hemen karıştırın.
5. Dana eti, et suyu, defne yaprağı, tuz ve karabiberi tencereye alın.
6. Saftgulasch kısıtında 2 saat 15 dakika et lif lif olana kadar pişirin.
7. Sosu koyulaşana kadar 10 dakika kapaklı olarak kaynatın.

PÜF NOKTASI

Soğan miktarını neredeyse eşit tutmak saftgulasch sosunu un kullanmadan bağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında haşlanmış patates, turşu ve taze ekmekle servis edin.

