

Fiakergulasch

(für 4 Personen)



500 g Zwiebeln	grob schneiden
4 - 5 EL Bratfett	erhitzen Zwiebeln bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren sehr langsam weich dünsten
2 – 3 EL Paprika	darüberstreuen
1 Schuss Essig 1 KL Tomatenpüree	ablöschen einrühren
750 g Rindsvoressen	zugeben, kurz umrühren
Kümmelpulver Salz, Pfeffer Majoran	würzen etwas Wasser dazugießen, das Fleisch soll knapp bedeckt sein 2 – 3 Stunden weich dünsten (oder im Dampfkoch- topf 24 – 36 Min. mit zusätzlich 5 dl Wasser kochen) Währenddessen ab und zu umrühren und immer wieder wenig Wasser nachgiessen. Der Saft soll sich dabei jedes Mal einkochen. Ist das Fleisch weich gegart, etwas mehr Wasser dazugeben und den Saft ein letztes Mal 10 – 15 Min. einkochen lassen. Abschmecken.

Garnitur

2 Paar Wienerli	10 – 15 Min. in heissem Wasser ziehen lassen
4 Eier	zu Spiegeleier braten
4 Essiggurken	fächerartig einschneiden

Anrichten

Gulasch auf grossen Tellern anrichten, je ein heisses Wienerli darüberlegen und ein Spiegelei daraufsetzen. Mit dem Gurkenfächer garnieren. Dazu serviert man knusprige Salzstangerln oder Semmeln.

