Fiakergulasch

Das Fiakergulasch ist eine spezielle Variante des ungarischen Rezepts - natürlich ganz ohne Pferdefleisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

1 kg	Rindfleisch
600 g	Zwiebel
4 EL	Butterschmalz
3 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Schuss	Essig
1 TL	Paradeisermark
2 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Majoran
1 Prise	Salz
2 Paare	Frankfurter (Würstel)
1 EL	Butter (zum Braten)
4 Stk.	Eier
4 Stk.	Essiggurken
1 Stk.	Paprika (in Streifen geschnitten)

Zubereitung

1. Für das **Fiakergulasch** die starken Sehnen und Fettstreifen vom Fleisch befreien, aber durchaus durchzogen lassen. Das Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, blättrig schneiden und im passenden Topf in heißem Butterschmalz pausenlos goldgelb rühren.

2. Anschließend das Ganze von der Platte nehmen, Paprikapulver hinzufügen und sofort mit

einem Spritzer Essig und wenig Wasser ablöschen. Topf wieder auf den Herd zurückstellen, Paradeismark dazugeben, kurz durchrösten und das Fleisch unterrühren.

3. In diesem Zusammenhang den gepressten Knoblauch sowie die restlichen Gewürze hinzufügen und alles bei nicht ganz verschlossenem Deckel je nach Fleischsorte 1 ½ bis 2 ½ Stunden dünsten lassen. Während der Garzeit sollte die Flüssigkeit immer wieder verdunsten und mit wenig (!) Wasser ersetzt werden.

4. Ist das Fleisch weich gedünstet, nur mehr so viel Wasser zugeben, dass das Fleisch gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Für den typischen Gulasch-Fettspiegel, lässt man das Fiakergulasch nochmal bei mäßiger Hitze kochen. Aus dem fertigen Saftgulasch wird mit dem nächsten Schritt ein echtes Fiaker Gulasch.

5. Dafür Frankfurter Würstel im heißen Wasser erhitzen oder in Fett braten (im Fett am Ende einschneiden). Zeitgleich die Spiegeleier in heißer Butter in einer anderen Pfanne braten. Essiggurkerl fächerartig aufschneiden. Das Fiakergulasch mit je einem Frankfurter Würstschen, Spiegelei, Gurkenfächer und einigen Paprikastreifen auf einem vorgewärmten Teller servieren.

Tipp

Das Fiakergulasch mit frischen Gebäck oder Semmel genießen.