

Fiaker Gulasch

Thema:	ein Gulasch nach einem Wiener Originalrezept
Saison:	ein Gulasch hat immer Saison und für Manche ist es sogar ein Frühstück
Besonderheit:	Wachteleier geben dem Gulasch eine feine und exquisite Note
Zu Beachten:	mageres Rindfleisch und lange dünsten lassen

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

1 kg	Rindfleisch
1 kg	Zwiebel
2	chinesischer Knoblauch
4	Würstel (Frankfurter)
4	Wachteleier
4	Essiggurkerl (groß)
2 EL	Tomatenmark
n.B.	Öl
n.B.	Paprikapulver
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Majoran und Thymian
n.B.	Kümmel (gemahlen)
800 g	Kartoffeln gekocht (als Beilage)



Zubereitung

Das Fleisch in große Würfel schneiden (ca. 4-5 cm). Die Zwiebel in Halbmonde schneiden und den Knoblauch fein hacken. In einem großen Topf Öl erhitzen und den Zwiebel darin schön braun anbraten. Danach das Fleisch dazugeben und ebenso gut anbraten. Knoblauch hinzufügen, kurz mitrösten lassen, sowie danach das Tomatenmark unterrühren und anbraten lassen. Paprikapulver beimengen und sofort mit Wasser ablöschen bis das Fleisch bedeckt ist und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und dem gemahlene Kümmel würzen. Das Ganze für ca. 2-3 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen und bei Bedarf immer wieder etwas Wasser dazugeben.

Kurz vor dem Servieren die geschälten Kartoffeln mit Salz und Kümmel kochen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zum Schluss die Frankfurter halbieren, die Enden kreuzweise einschneiden und in etwas Öl rundherum anbraten, sowie die Essiggurkerln fächerförmig aufschneiden und die Wachteleier zu Spiegeleier braten.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

