

# Fiaker-Gulasch mit Blumenkohl und Wachtel-Spiegelei

**Für 4 Personen**

**Für das Gulasch:**

1 kg Rindfleisch	1 kg Zwiebeln	1 Schuss Rotwein
1 EL Tomatenmark	100 g passierte Tomaten	ca. 1 l Hühnerbrühe
2 Knoblauchzehen	1 TL gemahlener Kümmel	1 TL getr. Majoran
$\frac{1}{2}$ 1 TL Zitronen-Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Räucherpaprikapulver

**Außerdem:**

200 g Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ TL Öl	Muskatnuss
Salz	1-2 TL braune Butter	4 Wachteleier
8-12 Cornichons		

**Für das Gulasch:**

Für das Gulasch das Rindfleisch von Fett und groben Sehnen befreien und in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, in einem Bräter ohne Fett einige Minuten hell andünsten. Den Rotwein dazugießen und fast vollständig einkochen lassen. Tomatenmark und passierte Tomaten unterrühren und kurz mitrösten. Das Fleisch hinzufügen und mit so viel Brühe auffüllen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Mit einem passenden Stück Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa  $3\frac{1}{2}$  Stunden weich dünsten, aber nicht kochen lassen.

Für das Gulaschgewürz den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Kümmel, Majoran und Zitronenschale mischen. Beide Paprikapulver mit wenig Wasser glatt rühren. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Gulaschgewürz und das angerührte Paprikapulver zum Fleisch geben und unterrühren. Alles etwa 30 Minuten garen.

Inzwischen den Blumenkohl putzen, waschen und in etwa  $\frac{1}{2}$  cm breite Scheiben schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, den Blumenkohl kurz andünsten, mit Muskatnuss und 1 Prise Salz würzen.

Für die Spiegelei die braune Butter in einer Pfanne mit einem Pinsel verstreichen und etwas salzen. Wachteleier mit einem Sägemesser anritzen, in die Pfanne schlagen und darin 2 bis 3 Minuten zu Spiegeleiern stocken lassen. Die Essiggurken in Fächer schneiden.

Zum Servieren das Gulasch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Blumenkohl und Essiggurkenfächern garnieren, zuletzt je 1 Spiegelei daraufsetzen.

Nach Belieben mit Majoranblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2020