

# Franz Ferdinands Fiakergulasch

## Für 4 Personen

1 kg Rindfleisch (Wade)	Salz, Pfeffer	2 TL Paprikapulver edelsüß
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver scharf	1 Prise Zucker	1 Prise Kummel gemahlen
1 kg Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	50 ml Olivenöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein	1 l Rinderbrühe
1 EL Senf	Wasser	1 TL Butter
1 Bio Zitronenabrieb	2 TL Majoran gehackt	

## Garnitur:

2 Paar Wiener Würstchen	2 Essiggurken	4 Eier
4 Scheiben Tiroler Speck		

Rindfleisch würfeln und Salz, Pfeffer, Kummel, Paprikapulver und Zucker vermischen und in das Fleisch einmassieren. Etwa eine Stunde gut durchziehen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schalen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und Knoblauch hacken.

Einen Schmortopf oder eine Kasserolle mit Olivenöl erhitzen. Fleisch bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren goldbraun anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten.

Tomatenmark zugeben und mit Rotwein abloschen. Etwas einreduzieren lassen, dann mit Brühe auffüllen. Senf unterrühren.

Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken, Fleisch bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden weich dünsten.

Während dieser Zeit, sollte die Flüssigkeit wiederholt verdunsten und jeweils durch ein wenig frisches Wasser ersetzt werden. Sobald das Fleisch weich ist, nur noch so viel Wasser zugießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Um den typischen Gulasch Fettspiegel zu erhalten, lässt man das Gulasch nun nochmals einige Zeit bei mäßiger Hitze einkochen.

Kurz vor dem Anrichten kalte Butter, Zitronenabrieb und Majoran unterrühren.

Damit aus dem Gulasch ein Fiakergulasch wird, nun das Wiener Würstchen in heißem Wasser erhitzen oder an den Enden jeweils einschneiden und kurz im Fett anbraten. Parallel Spiegeleier in heißer Butter zubereiten und den Tiroler Speck mit anbraten. Nun die Essiggurken fächerartig einschneiden.

Das Gulasch auf einem warmen Teller anrichten und je ein Spiegelei, ein Wiener Würstchen, den Gurkenfächer und den Tiroler Speck anlegen.

David Jezierowski am 07. Februar 2024