

Fiakergulasch

Zutaten:

300 g Rindergulasch
100 g Rostbratwürstchen
50 g Creme Fraiche
30 g Schweineschmalz
125 ml Brühe
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Eier
1 Bund Majoran
Pfeffer
Salz
gemahlener Kümmel
Paprikapulver

Zubereitung:

Für das Fiakergulasch möglichst Rindergulasch aus der Keule verwenden. Gulasch eventuell in noch etwas kleinere Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und in kleine Würfel schneiden. In einem Schmortopf 20 g Schweineschmalz erhitzen und das Gulasch portionsweise kräftig anbraten. Fertiggebratenes Gulasch auf einen Teller legen. Wenn die letzte Portion angebraten wurde, das Gulasch vom Teller zusammen mit dem abgetropften Fleischsaft wieder in den Schmortopf zurückgeben. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und so lange mitschmoren, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Blätter von ungefähr einem Bund Majoran abzupfen und zufügen (oder ca. 2 TL getrockneten Majoran verwenden). Ein etwas größeres Stück Schale einer unbehandelten Zitrone abschneiden und zum Fiakergulasch geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, gemahlenem Kümmel und Paprikapulver würzen. Fiakergulasch mit 1/8 L heißer Brühe ablöschen. Einen Deckel auf den Schmortopf legen und Fiakergulasch ca. 45 Minuten auf Stufe 1 schmoren. Dabei nach und nach die restliche Brühe zufügen. Nicht zu viel Brühe auf einmal zugießen, damit das Gulasch

nicht kocht, sondern nur schmort. Dann wird es zarter. Kurz vor Ende der Garzeit Eier wachsweich kochen. Dafür Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Eier anstechen und ins kochende Wasser geben. Auf mittlere Temperatur zurückschalten und Eier ca. 6-7 Minuten köcheln lassen. Eier abgießen und kalt abschrecken. In einer Pfanne restliches Schweineschmalz erhitzen und Rostbratwürstchen ringsum goldbraun braten. Zitronenschale aus dem Fiakergulasch nehmen. Creme Fraiche in das Fiakergulasch rühren und die Rostbratwürstchen darunter mischen. Fiakergulasch mit gepellten, halbierten Eiern anrichten. Dazu schmeckt Bauernbrot oder Bauernsemmeln

[Druck-Version](#)

© www.elkes-ecken.de