



Fiaker-Gulasch, Wiener Art

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Original, in Wien fast schon eine Institution

Zutaten

- 700 g Rindergulasch, gewürfelt
- 400 g Wiener Würstchen in Scheiben
- 5-6 große Zwiebeln in 1/2 dünnen Scheiben (Bindet mit wenig Mehl durch die Zwiebeln)
- 1-2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt, nach Geschmack
- 3 El Pflanzenöl
- 1 El Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 El Rosenpaprika
- 1 El Rotweinessig
- 3 El Pflanzenöl
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, 1 Tl gemahlener Kümmel, etwas frischer Majoran
- Gewürzgurken und hart gekochte Eier für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Pflanzenöl glasig anschwitzen und nach und nach das Goulasch dazu geben.

Schritt2

Absteifen lassen, ev. austretenden Fleischsaft einkochen lassen, bevor die nächste Portion dazu kommt.

Schritt3

So erledige ich alles in einem Arbeitsgang.

Schritt4

Salzen, pfeffern, mit Rosenpaprika bestäuben, mit dem Tomatenmark 2-3 min. glacieren.

Schritt5

Wenig Mehl verrühren, Majoran und Kümmel zufügen und mit dem Rotweinessig ablöschen.

Schritt6

3/4 l Wasser oder Fleischbrühe aufgießen, ca. 90 min. abgedeckt, leise schmoren lassen.

Schritt7

Danach prüfen, es sollte dann sehr schön weich sein; 5 min. vor Ende der Schmorzeit die Wurstscheiben dazu geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Portionieren, mit Petersilie bestreuen und mit Eier- und Gurkenscheiben garniert zu Tisch geben.

Schritt10

Dazu schmecken, Salzkartoffeln, Kartoffel Stampf oder Kartoffel Püree

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** das original

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fiaker-gulasch-wiener-art/>