

Wiener Fiakergoulasch

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Traditionell Wienerisch, kernig - herzhaft - schmackig

Zutaten

- 600 g mager zugeschnittenes Rindergulasch aus der Keule oder Schulter in Würfeln
- 4 Wiener Würstchen in Scheiben
- 4 Stück 8 Minuten Eier in Sechsteln
- 1 l Fleischbrühe oder Wasser
- 400 g Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 - 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack
- 4 - 5 kleine Gewürzgurken in dünnen Scheiben
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Weißweinessig
- 2 - 3 EL Pflanzenöl
- Rosenpaprika nach eigenem Geschmack
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Kümmel und getrockneter Majoran.

Zubereitungsart

Schritt1

Das Goulasch waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt2

In einer großen Stielpfanne in 2 - 3 Durchgängen scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Zunächst heraus nehmen, den Bratensatz mit etwas Fleischbrühe oder Wasser und dem Essig verkochen.

Schritt4

In einem ausreichend großen Bratentopf, mit 2 El Öl, die Zwiebeln goldbraun anschwitzen und den Rosenpaprika und Knoblauch kurz mit braten. Das Tomatenmark zufügen und kurz mit angehen lassen.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer, 1 TL Kümmel und 1 - 2 TL Majoran würzen.

Schritt6

Mit dem Bratensatz und der Fleischbrühe, bzw. Wasser aufgießen, aufkochen.

Schritt7

Das Fleisch wieder dazu geben, ca. 75 - 90 min. leise schmoren lassen. Kurz halten, prüfen, es sollte sehr schön weich geschmort sein, nachschmecken.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die Würstchen - und Gurkenscheiben unterheben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit Eiern Sechsteln garniert zu Tisch geben.

Schritt11

Dazu schmecken Semmel - oder Kartoffelknödel aber auch Pasta oder Kartoffelstampf.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wiener-fiakergoulasch/>