

### Fiakergulasch

( aus „Kulinarische Streifzüge durch Österreich“ )

#### Zutaten für (für 4 Personen):

1 kg ( 100 dkg ) Rindfleisch ( Wadschunken )  
( in Baden Württemberg Henkelwade oder Rosenstück, in Bayern Wadschenkel )  
800 g ( 80 dkg ) Zwiebel, gewürfelt  
100 g ( 10 dkg ) Öl oder Schweinefett  
5 g Paprikapulver rosenscharf,  
40 g ( 4 dkg ) edelsüßes Paprikapulver  
1 Esslöffel Essig,  
Salz,  
gemahlener Kümmel,  
Majoran,  
1 Zehe Knoblauch gepreßt  
1 EL Tomatenmark ( Paradeismark )  
4 Eier,  
2 Paar Frankfurter  
( heißen bei uns Wiener oder Saiten),  
4 Essiggurkerl



#### Zubereitung:

Für das Gulasch das Rindfleisch in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das Fett erhitzen und die würfelig geschnittenen Zwiebel rösten, bis sie eine goldbraune Farbe nehmen. Dann das Fleisch dazugeben und durchrühren. Den Topf nun von der Flamme nehmen und das Paprikapulver zügig einrühren. Mit einem Spritzer Essig ablöschen und Tomatenmark dazugeben. Nun mit etwas Wasser aufgießen. Die Knoblauchzehe, den Majoran, den Kümmel und etwas Salz zugeben. Vorerst im eigenen Saft dünsten. Sobald der Saft verkocht ist, wieder ein wenig Wasser zugeben.

Die Koch- bzw. Dünstzeit beträgt in ungefähr eine 1 ½ Stunden. Wenn das Fleisch kernweich geworden ist, mit soviel Wasser auffüllen, dass das Fleisch gerade von der Soße bedeckt wird.

Dann lässt man es noch etwa 10 Min. langsam kochen, bis sich die rotbraun gefärbten Fettaggen an der Oberfläche zeigen.

Stilvoll serviert man das Fiakergulasch in portionsgroßen Kupferkesselchen mit einer Garnitur aus einem Spiegelei, einem Einspanner ( ein einzelnes Frankfurter Würstchen) und mit einem fächerförmig aufgeschnittenen Essiggurkerl. Dazu gehört natürlich noch ein Bier, möglichst in einem rustikalen Steinkrug.

Hinweis der Aalener Kochbären :

Fiaker sind die Wiener Pferdekutscher – seit 1693 ein besonderer Berufsstand, richtige Originale – wie auch die Garnitur dieses Gulasch.