



Wiener Fiakergulasch

Das Fiakergulasch wird nicht viel anders als das Wiener Saftgulasch zubereitet. Erst beim Anrichten kommen ein Spiegelei, Frankfurter Würstel und eine Essigurke dazu. Es gehört aber als eigenständiges Gericht genauso zu Wien wie der Saftgulasch oder der Prater. Fiaker, das sind zweispännige Kutschen die für Stadtrundfahrten gemietet werden können, aber auch die Kutscher werden Fiaker genannt. Vielleicht kommt der Name daher, weil die Fiaker im Winter kaum Einnahmen hatten und aus Spargründen den Gulasch aus Rindfleisch mit Frankfurter-Wursteln und Ei streckten. Gegessen wird der Fiakergulasch manchmal zusammen mit Knödeln oder Karoffelpuffern, oft aber einfach mit Brot, mit dem sich die geschmackvolle Sauce gut aufzutunken lässt.

Wie es sich für einen Gulasch gehört, wird das Fleisch zusammen mit reichlich Zwiebel und Peperoni geschmort. Man kann ihn mit Bouillon schmoren, aber auch nur mit Wasser und Salz schmeckt er ausgezeichnet, vielleicht sogar noch besser weil dabei der Eigengeschmack der Zutaten besser zur Geltung kommt.

<i>Was in der die Schweiz die Wienerli, sind in Wien die Frankurter. Die kleinen Würste wurden von einem Frankfurter Metzgergesellen, der nach Wien gezogen ist, kreiert und unter diesem Namen verkauft.</i>

Zutaten (3 Portionen)

600g	Rindsvoressen (Schulter)
2El	dunkler Balsamico
1	Zwiebel ca. 80g
1/2	rote Peperoni ca. 200g
2-3	Knoblauchzehen
2Tl	Majoran getrocknet
2Tl	Pul biber (oder süßes Paprika)
1/2Tl	Kreuzkümmel
3El	Passata di Pomodoro

Salz und Pfeffer
Bratbutter

pro Portion:

1 Ei
1 Paar Wienerli
1 Essiggurke

Zubereitung

Zwiebel halbieren und quer zu den Schalen in dünne Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, von den Kernen und weissen Häutchen befreien und zu schmalen, ca. 3-4cm langen Stäbchen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Damit die Fleischwürfel keinen Saft ziehen, Rindsvoressen portionenweise in Bratbutter scharf anbraten und in einen Schmortopf geben. Bratensatz mit Balsamico und 2-3El Wasser auflösen und durch ein Sieb zum Fleisch giessen. Pfanne kurz auswaschen und nachtrocknen.

Herdtemperatur zurückstellen, nochmals Bratbutter in die Bratpfanne und die Zwiebel ca. 2-3 Minuten sanft dünsten. Peperoni zugeben, Knoblauch, Kümmel und Pul biber zugeben, Majoran zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. Alles vermischen und 2 weitere Minuten dünsten. Passata zugeben, nochmals vermischen und etwas weiterdünsten. Zum Fleisch geben und mit diesem vermischen.

Wasser dazugiessen bis das Fleisch gerade so bedeckt ist. Aufkochen und ca. 2 1/2 Stunden offen leicht köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit kann die Sauce sehr schnell eindicken, da muss man sie im Auge behalten und allenfalls noch etwas Wasser zugiesen.

Sobald der Gulasch gar ist, Wienerli anbraten und das Spiegelei braten. Essigurke fächerförmig aufschneiden.



Bratensatz mit Balsamico



Bratensatz auflösen



