

Rezept

Fiakergulasch

Ein Rezept von Fiakergulasch, am 14.04.2026

Zutaten

1 kg Zwiebeln	100 g Schweineschmalz (ersatzweise Öl)
2 EL edelsüßes Paprikapulver	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 EL Tomatenmark	2 TL Essig
500 ml Rinderbrühe (ersatzweise Instantbrühe)	2 EL getrockneter Majoran
1 TL gemahlener Kümmel	2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen	1 kg Rinderwade (ohne Knochen, aber mit Sehnen)
Salz	4 Wiener Würstchen
4 Eier	1 TL Butter
4 Essiggurken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Schmalz in einer großen Kasserolle erhitzen und Zwiebelwürfel darin unter Rühren bei niedriger Temperatur 30 Min. goldgelb schmoren. Paprikapulver und Tomatenmark zu den Zwiebeln geben, nur kurz verrühren (sonst wird Paprikapulver bitter), rasch mit dem Essig ablöschen und mit der Brühe aufgießen.
2. Majoran, Kümmel und Lorbeerblätter zufügen. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Hitze erhöhen und alles ohne Deckel 30 Min. kräftig kochen lassen. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Die Gulaschwürfel leicht salzen, zur Sauce geben und im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 160°) zugedeckt ca. 3 Std. schmoren. Auf diese Weise kann nichts anbrennen. Wenn Sie das Gulasch zugedeckt bei kleiner Hitze auf der Herdplatte dünsten, regelmäßig umrühren. Während der Garzeit sollte das Fleisch nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein, sonst wird die Sauce nicht sämig. Ist allerdings zu wenig Flüssigkeit vorhanden, etwas Wasser zugießen. Das perfekte Gulaschfleisch ist kernig, aber weich.
4. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und von der Herdplatte nehmen. Die Würstchen zugedeckt etwa 10 Min. ziehen lassen. Das Fett in einer Pfanne schmelzen, Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Essiggurke fächerartig einschneiden. Gulasch in einem tiefen Teller anrichten und mit Ei, Würstchen und Gurke garnieren.