Wiener Fiakergulasch

Eine der österreichischen Klassiker ist in seiner üppigen Abwandlung des Wiener Saftgulasch das Fiaker- oder Herrengulasch mit Spiegelei, Frankfurter Würstl und Essiggurkerl.

2 Personen

ZUTATEN:

GULASCH:

500 g	Wadschinken
450 g	Zwiebeln (grob zerschnitten)
800 ml	Rindersuppe (Bouillon)
2 EL	Schweineschmalz
3 TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	Szechuanpfeffer (im Mörser zerstoßen
2	Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 EL	Rotweinessig
2 TL	Tomatenmark
2 TL	getrockneter Majoran (gerebelt)
2 Stück	Piment (im Mörser zerstoßen)
1/2 TL	Kümmel (gemahlen)
1 TL	frisch geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1	Lorbeerblatt
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Meersalz

FIAKER:

2	Eier (M)
	Fleur de sel
1 Prise	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je Ei
1 EL	Butterschmalz
2	Frankfurter Würstl (Wiener Würstchen)
2	Essiggurkerl

VORBEMERKUNG: Ein gutes Saftgulasch ist die Grundlage für das Gericht. Alternativ kann ein entsprechendes Stück aus der Rinderschulter genommen werden. Die Sauce wird dann allerdings weniger geschmeidig und das Fleisch weniger saftig. – Ein ähnliches Gericht ist auch das berühmte »Ossobuco alla milanese«, das allerdings aus Kalbsbeinscheiben zubereitet wird. Wichtig ist generell eines: Ein perfektes Gulasch brauch Zeit. Am zweiten Tag verspeist, schmeckt es übrigens, wie fast alle Gulaschgerichte, noch besser.

1 GULASCH: Das Fleisch in etwa 2 – 3 cm große Würfel schneiden. In einem entsprechenden Schmortopf das Schmalz (keinesfalls Olivenöl verwenden!) erhitzen. Das Fleisch im Schmalz kräftig anrösten. Herausnehmen und für weitere Verwendung zur Seite stellen.

2 Hitze reduzieren, die Zwiebel und den Knoblauch im Schmalz anschwitzen und etwas Farbe annehmen lassen. Mit Rotweinessig, *(ich habe dazu meinen »Weihnachtsessig« genommen, dieser ist besonders aromatisch – siehe Rezept)*, ablöschen und Paprikapulver unterrühren. Tomatenmark gleichfalls unterrühren mit Rinderfond aufgießen, die Gewürze und Zitronenschale unterrühren. Das angebratene Fleisch mit den Knochen einlegen. – Das Gulasch 4 – 4,5 Stunden bei sehr geringer Hitze sanft schmurgeln lassen. Nach dieser Zeit ist das Fleisch butterzart und saftig. *(Die Sehnen im sehr durchwachsenen Fleisch haben sich durch das lange Garen aufgelöst und gaben ihm Saftigkeit – die Zwiebeln sind zerfallen und geben Bindung. – Das Fleisch sollte übriges nach Ansicht einiger Wiener Profi-Köche nicht in der Sauce schwimmen, sondern nur von den Fleischstücken tropfen).*

4 FIAKER: In einer beschichteten Pfanne Die Frankfurter Würstl (bei uns in Deutschland sind das WIENER!) in Wasser heiß werden lassen oder (wie hier) leicht kreuzweise einritzen und im Butterschmalz leicht braten. – In gleicher Pfanne zwei Servierringe (ca. 8 cm) setzen, die Eier aufschlagen und vorsichtig in jene hinein gleiten lassen. Eier stocken lassen und nur das Weiße mit Fleur de sel und alles mit Pfeffer würzen. – Die Gurkerl zu Fächer schneiden.

ANRICHTEN: Mit Knödel, gebratenen Knödel, Petersilerdäpfel, Salzkartofffeln, oder wie hier im Bild als Vorschlag dargestellt, mit Risolée-Kartoffeln servieren.

ANMERKUNG: Nach einem durchzechten Männerabend soll der Wiener Mann oft am nächsten Tag am späten Vormittag in der Gaststätte einen »kleinen« Fiaker und dazu einen Reparatur-Seidel bestellen. Dazu wird meist Brot gereicht.– Klingt gut als Tipp! *(Ich sollte mir einmal einen Kater zulegen).*

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.