

Fiakergulasch



Zutaten

Für 4–5 Personen

4 Zwiebeln gross
0.5 Bund Majoran
1 kg Rindsragout
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Bratbutter
2 Esslöffel Paprika edelsüss
2 Esslöffel Tomatenpüree
5 dl Fleischbouillon
150 g Crème fraîche
1 Esslöffel Butter weich
1 Esslöffel Mehl gestrichen
1 Esslöffel Butter
4 Eier
4 Gewürzgurken
0.5 Bund Petersilie

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Majoranblättchen ebenfalls hacken.

Das Rindsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In 3–4 Portionen in der heissen Bratbutter anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Wenn nötig etwas Bratbutter nachgeben und die Zwiebeln im Bratensatz unter Wenden andünsten. Den Paprika darüberstäuben und kurz mitdünsten. Dann das Tomatenpüree, die Bouillon und den Majoran beifügen. Das Fleisch wieder dazugeben, alles gut mischen und zugedeckt auf kleinem Feuer 2½–3 Stunden schön weich schmoren. Regelmässig die Flüssigkeit kontrollieren; kocht sie zu stark ein, etwas Bouillon nachgiessen.

Am Ende der Garzeit die Crème fraîche mit heisser Saucenflüssigkeit verrühren und beifügen. Die weiche Butter und das Mehl mit einer Gabel verkneten und in Flocken in die leicht kochende Sauce geben. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 5 Minuten kochen lassen.

Inzwischen in einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Eier in die Pfanne aufschlagen und zu 4 Spiegeleiern braten. Die Gewürzgurken fächerartig aufschneiden. Die Petersilie fein hacken.

Das Gulasch in tiefen Tellern anrichten, je 1 Spiegelei daraufgeben, mit der Petersilie bestreuen und mit den Gurken garnieren.