

# FLAKERGULASCH

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 kg Rindsgulaschfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 l Rindsuppe
- 1 EL Tomatenmark
- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Schuss Essig
- Majoran
- Kümmel
- Bohnenkraut
- Salz
- Pfeffer
- Öl
  
- 2 Paar Frankfurter / Wiener Würstchen
- 4 Gewürzgurken
- 4 Eier

## Zubereitung:

Wiener Saftgulasch:

Rindfleisch würfelig schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anrösten, Fleisch dazugeben und scharf anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver zum Fleisch geben, mit Essig ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Mit Majoran, Kümmel, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen. Einmal aufkochen lassen, danach Hitze reduzieren und das Gulasch 1,5 - 2 Stunden köcheln lassen, ab und zu umrühren und falls nötig etwas Wasser zugeben und erneut einkochen lassen. Durch das wiederholte Aufgießen und Einkochen wird der Gulaschsaft sämig.

Flaker-Garnitur:

Kurz vor Ende der Garzeit Frankfurter halbieren und jede Hälfte der Länge nach einige Zentimeter kreuzweise einschneiden. Die Würstchen in etwas Öl zu schöner Farbe braten. Gewürzgurken fächerartig einschneiden. Eier in heißem Öl zu Spiegeleiern braten.

Gulasch auf Tellern anrichten und mit Gurken, gebratenen Frankfurtern und Spiegeleiern garniert servieren.