

Oostenrijk

Fiakergulasch

Koetsiersgoulash

Voor 4 personen:

- 1 kg. rundvlees
- 600 gr. uien
- 4 el. botervet
- 3 el. mild paprikapoeder (Edelsüß)
- 1 fles bier (b.v. pils)
- 1 scheutje azijn
- 1 el. tomatenpuree
- 1 - 2 tenen knoflook
- gemalen karwij
- majoraan
- zout
- 8 Frankfurter worstjes (2 p.p.)
- boter
- 4 eieren
- 4 augurken
- 1 rode paprika, in repen gesneden (voor de garnering)

Snij het vlees in niet te kleine blokjes. Verhit het botervet in een pan met dikke bodem en bak daarin het vlees al omscheppend rondom bruin. Haal het vlees weer uit de pan en zet het even opzij.

Snij de ui in ringen en bak ze in een ruime pan in het achtergebleven vet zachtjes tot ze glazig zijn. Neem de pan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Blus het meteen af met het bier en een scheutje azijn. Zet de pan weer op het vuur en roer er de tomatenpuree door. Even aan de kook brengen, dan kan het vlees er weer bij. Pers er de tenen knoflook boven uit en meng er de rest van de kruiden door: een vingergreep karwij, wat majoraan en wat zout. Leg het deksel schuin op de pan en laat het zachtjes gaar stoven. Afhankelijk van de kwaliteit van het vlees zal dat 1½ tot 2 uurtjes duren.

Af en toe even controleren: als de goulash te droog dreigt te worden doe je er een scheutje water bij, maar niet meer dan dat het vlees net onder staat.

Tot nu toe is het een normale goulash. Om er een fiaker-goulash van te maken snij je de Frankfurter worstjes aan de uiteinden kruislings in. Bak ze in de hete boter. In een andere pan bak je vier spiegeleieren.

Verwarm vier borden voor. Daarop lepel je de goulash. Leg er een spiegelei, een Frankfurter worstje en een augurk op. Versier het als je wilt met een paar dun gesneden reepjes verse paprika.

Deze fiaker-goulash eet je met gekookte aardappelen, frietjes, aardappelkroketjes of knoedels.

