Fiakergulasch

Zutaten für 4 Personen

500 g Zwiebeln	schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln.
2 mittelgroße Kartoffeln	schälen und würfeln - ca 1x1x1 cm.
1 rote Paprika	waschen und ebenfalls würfeln.
2 EL Butterschmalz	in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelringe etwa 5 Minutenanschwitzen.
1 TL Zucker und 1 TL Salz	zugeben, mischen, Knoblauch zugeben, weitere 3 Minuten anschwitzen.
2 TL Paprikapulver (edelsüß)	zugeben, kurz anschwitzen, mit
2 EL Weißweinessig	ablöschen herausnehmen und beiseitestellen.
2 EL Butterschmalz	im Topf erhitzen und
600 g Rindergulasch	darin anbraten.
1 EL Tomatenmark	zugeben und kurz mit anbraten. Dann mit
125 ml Rotwein	ablöschen, mit
1 TL gemahlener Kümmel	
2 TL Majoran (getrocknet)	und
Salz und Pfeffer	abschmecken.
1 Dose Tomaten	und
500 ml warmes Wasser	zugießen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebelringe zugeben, aufkochen lassen, die Herdplatte auf kleinste Hitze schalten und bei geschlossenem Deckel 1 Stunde simmern lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen. In der Zwischenzeit
4 Wiener Würstchen	und
10 Gewürzgurken	in Ringe schneiden. Etwa 30 Minuten vor Kochzeitende beides zum Gulasch geben und mitkochen lassen. Das Gulasch noch einmal mit
Salz, Pfeffer, Paprika evtl Chili	abschmecken und in tiefen Tellern, mit
frischer Petersilie	bestreut servieren.

Das passt dazu: Frisches Baguette oder Semmelknödel

Fleisch: Rind & Kalb