KIKKOMAN

Fiakergulasch

Gesamtzeit **180 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

800 g	Rinderschulter
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
800 g	Zwiebeln
50 g	Butter
1,5 EL	Paprika, edelsüß
2 EL	Apfelessig
1 l	Rinderbrühe
1 TL	geriebene Schale einer Biozitrone
3	Lorbeerblätter
1 EL	getrockneten Majoran
3	Knoblauchzehen
0,5 TL	Kümmel
250 ml	Tomatenpüree
	Pfeffer

Außerdem

2	Frankfurter Würstel
	Frittierfett
4	kleine Essiggurken
4	frische Spiegeleier
	Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Fleisch in 3-4 cm große Stücke schneiden und mit 3 EL Sojasauce marinieren. Die Zwiebeln fein würfeln.

Schritt 2

Die Butter in einem großen Schmortopf zerlassen und die Zwiebeln darin langsam hellbraun anrösten. Paprika kurz mitbraten, mit Essig ablöschen, mit der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen. Die Fleischwürfel mit Zitronenschale, Lorbeer und Majoran zufügen, kräftig pfeffern und 1 ½ Stunden köcheln lassen. Die Knoblauchzehen mit dem Kümmel fein hacken, mit dem Tomatenpüree unterrühren und weitere 30-45 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch weich und die Sauce eine leichte Bindung hat. Das Gulasch mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Die Frankfurter quer halbieren und die Wurstenden kreuzweise einschneiden. Die Würstel in heißem Fett knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gurken fächerartig einschneiden.

Schritt 4

Das Gulasch heiß anrichten und mit Spiegelei, Würstchen, Gurkenfächer und Schnittlauch garniert servieren.