Herrengulasch

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 1 Stunde(n) 20 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
4 Stück	Essiggurke
1 Esslöffel	Butter für die Eier
4 Stück	Eier
500 Gramm	Gulaschfleisch (Rind)
500 Gramm	Zwiebel
125 Gramm	Butter
1 Esslöffel	Salz
2 Teelöffel	Kümmel
1 Teelöffel	Majoran
4 Stück	Knoblauchzehen
1 Stück	Zitronenabrieb (Messerspitze)
1 Schuss	Essig

Zubereitung

1. Für das Herrengulasch zuerst die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf die Zwiebel in der Butter anrösten. Mit dem Essig ablöschen. Nun das Fleisch zugeben, mit Paprikapulver würzen und zugedeckt andünsten.
2. Anschließend Salz, Kümmel, Majoran, Zitronenschale und gepressten Knoblauch einrühren. Das Fleisch nun mit Wasser aufgießen, dass es bedeckt ist. Zugedeckt auf kleiner Flamme nun das Fleisch weichdünsten, dabei öfters umrühren.
3. Kurz vor Ende in einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen und die Spiegeleier braten. Die Essiggurkerl fächerartig schneiden. Das Gulasch mit dem Spiegelei und den Gurkerln servieren.