

Kalbsrahmgulasch



Zutaten für 4 Personen:

600 g Kalbsgulasch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Butterschmalz
1 knapper EL Rosenpaprika
1 EL Tomatenmark
1 EL Ketchup
150 ml Weißwein
400 ml Kalbsfond
eine Scheibe Sellerie
1/2 Lauch
1 Karotte
1/4 Bund glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe (optional)
200 ml Sahne

1. Das Kalbfleisch in 2-3 cm große Stückchen teilen. Sauber parieren. Kräftig salzen und pfeffern.
2. Das Fleisch in dem Butterschmalz in einem beschichteten Topf portionsweise anbraten. In Alufolie warm stellen.
3. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, in 1 cm lange Rollen schneiden, dabei nur das Weiße verwenden.
4. Das Fleisch wieder zugeben und mit den Frühlingszwiebeln einige Minuten auf milder Hitze weiter braten.
5. Rosenpaprika, Tomatenmark und Ketchup zugeben, umrühren.

6. Mit 150 ml Weißwein und ca. 300 ml Kalbsfond ablöschen.

7. Gemüse putzen und würfeln: ein Stück Sellerie, ein Stück Lauch, eine Karotte und 3-5 Petersilienstängel.

8. Lorbeerblätter und das Gemüse zugeben und das Ganze mindestens 60, besser 90 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Öfter mal nachsehen, bei Bedarf weiteren Kalbsfond zugießen.

9. Das Lorbeerblatt und die Petersilienstängel entfernen. 200 ml Sahne zugeben und wieder etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 115 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023