

Wiener Kalbs-Rahmgulasch

Österreich (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Kalbsvoressen (Gulaschwürfel z.B. von der Schulter)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- Paprikapulver edelsüss
- Weissmehl
- 2dl Weisswein
- ca. 4dl Bouillon (Wasser und 1 Würfel Bouillon)
- ein paar Lorbeerblätter
- 200g Frischkäse
- 1 Zitrone
- wenig frische Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.
- Die Fleischwürfel mit Mehl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben.
- Mit der feinen Raffel einen Teil der Zitronenschale abreiben.
- Petersilie klein schneiden.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne das Fleisch im Öl allseitig ca. 6 Minuten kräftig anbraten. Bei grösserer Menge gerne auch portionenweise. Mit einem Löffel in einen Teller legen.
- Ohne die Pfanne vom Bratsatz zu reinigen, noch etwas Öl zugeben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Gegen Schluss den Knoblauch zugeben.
- Tomatenmark und etwas Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten.
- Mit Weisswein ablöschen und ca. 4 Minuten einkochen lassen.
- Dann das Fleisch wieder begeben und mit Bouillon so weit auffüllen, dass es knapp bedeckt ist.
- Zitronenabrieb und Lorbeer zugeben.
- Mit aufgesetztem Deckel min. 1 Stunde schmoren, also nur leicht köcheln. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt und ggf. Wasser begeben.
- Am Schluss Hitze zurücknehmen, den Lorbeer entfernen und den Frischkäse unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In eine vorgewärmte Servierform geben und wenig Paprikapulver und Petersilie darüber streuen zur Dekoration.

Tipp:

- Mögliche Beilagen sind z.B. Spätzli oder Tagliatelle.

