

KALBSRAHMGULASCH

500 g Kalbsschulter
350 g Zwiebeln
60 ml Öl
40 g Paprikapulver
1 TL Paradeismark

500 ml Wasser
125 g Sauerrahm
Schale von 1/2 Bio-Zitrone (Zesten)



1. Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfel schneiden. Zwiebeln in Öl bei starker Hitze goldgelb rösten; dabei immer wieder umrühren. Hitze reduzieren, Paprikapulver und Paradeismark einrühren, mit Wasser und 1 Spritzer Essig ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln.
2. Ansatz pürieren und das Fleisch einlegen. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und das Fleisch bei schwacher Hitze weich dünsten (dauert ca. 40 Minuten); dabei öfters umrühren.
3. Fleisch herausheben und beiseite stellen. Sauce mit Sauerrahm und Zitronenzesten verfeinern und mit Salz abschmecken. Fleisch in die Sauce legen und darin ziehen lassen. Dazu passt Karottengemüse.

Quelle: Gusto