

Rahm Gulasch



Rezept für 4 Personen

Zutaten

600 g Kalbsvoressen
2 grosse Zwiebeln
Salz, Pfeffer
2 EL Bratbutter
30 g Kochbutter
1 EL Paprika Delikatess
1 TL Mehl gehäuft
0.5 dl Noilly Prat
1,5 dl Weisswein
3 dl Vollrahm

Vorbereiten

Zwiebeln schälen und fein hacken

Fleisch 2h vorher aus Kühlschrank nehmen und unmittelbar vor
anbraten würzen mit Salz und Pfeffer

Zubereiten

In einer Bratpfanne den Bratbutter erhitzen und Fleisch in kleinen
Portionen kurz, aber kräftig anbraten.

Ev. jeweils nochmals Bratbutter begeben.

Fleisch in Schüssel auf Seite stellen.

Bei mittlerer Hitze Kochbutter erwärmen und Zwiebeln andämpfen.
Paprikapulver und Mehl darüber streuen und nochmals kurz
mitdünsten.

Mit dem Noilly Prat und dem Weisswein ablöschen und kurz etwas
einkochen lassen.

Das Fleisch in die Pfanne geben und den Rahm darübergiessen.
Alles gut mischen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 3/4 h garen.

Das Gulasch regelmässig umrühren, sonst brennt es an.

Ev. nochmals Rahm oder sonstige Flüssigkeit wie Bouillon dazugeben.

Am Schluss der Kochzeit nochmals nachwürzen nach belieben mit
Salz, Pfeffer und Paprika.

Servieren mit Beilage wie zB Spätzle, Kartoffelstock oder Teigwaren
Gemüsebeilage nach Wahl