Kalbsrahmgulasch mit roter Paprika

Kategorie: Fleischgericht

Rezept Nr.: 563

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Kalbfleisch	900	Gramm	aus der Hüfte oder Schulter	
Paprikaschote	1	Stück	rot	
Paprikapulver	1	EL	süß	
Zitronenschale	0			
Salz/Pfeffer	0			
Sahne	0,15	Liter		
Kalbsfond	0,5	Liter		
Weißwein	0,25	Liter	säurebetont: Riesling, Sauvignon bl	
Olivenöl	0			
Butter	0			
Mehl	2	EL	vorzugsw. Wiener Grissler	
Zwiebel	1	Stück	mittelgroß	
Knoblauchzehe	1	Stück		

Zubereitung

1. Das Kalbfleisch 3,5*3,5 cm große Stücke schneiden oder das Fleisch vom Metzger schneiden lassen.

2. Olivenöl mit nußgroß Butter heiß werden lassen, das Fleisch mit Mehl von allen Seiten mit Mehl bestäuben und anbraten. Dann die kleingeschnittene Zwiebel und die entkernte, in Streifen geschnittene Paprikaschote zugeben und kurz mit anbraten.

3. Mit Weißwein ablöschen, den Bodensatz, so vorhanden, loskochen und dann salzen und pfeffern und mit dem Kalbsfond aufgießen. Zugedeckt auf kleiner Flamme weichschmoren (je nach Fleisch 60 - 90 Minten).

4. Dann die Sauce kräftig einkochen, mit der Sahne auffüllen, das Paprikapulver und etwas Zitronenabrieb zugeben. Abschmecken und mit Eiernudeln ('Spätzle; Tagliatelle) oder Reis servieren.

Variation: Sehr gut passen hierzu auch Stücke vom weißen Spargel, die man einfach 15 Minuten vor Kochende zugebt (Spargelabschnitte).

Weinempfehlung: Dazu passen Weine aus der gleichen Rebsorte wie sie zum Kochen verwendet wurde. Spielen kann man z.B. damit, dass man statt der empfohlenen Rebsorten Chardonnay, Grauburgunder oder Weißburgunder verwendet.

© ea für

Kalbsrahmgulasch mit roter Paprika

Notizen

© ea für