

Wiener Rahmgulasch

4-Personen

Zutaten:

750	-	gr Kalbsvoressen
½	-	TL Salz
1	-	TL Paprika
2	-	EL Mehl
3	-	EL Pflanzenoel
1	-	Zwiebel fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe fein gehackt
¼	-	Zitrone abgeschälte Schale, fein gehackt
5	-	dl Bouillon
½	-	TL Maizena (Maisstärke)
2	-	EL Rahm
1	-	dl Weisswein
2	-	dl Rahm
etwas	-	Streuwürze
etwas	-	Paprika

Zubereitung:

Kalbsvoressen mit Paprika, Salz und Mehl überstreuen und mischen. Pflanzenoel in einem Brattopf erhitzen das Fleisch Beigeben und hellbraun anbraten.

Die Zwiebel, den Knoblauch und die Zitronenschale über das Fleisch geben und mitdämpfen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Bouillon dazu giessen und etwa 1-Stunde garschmoren. Maizena und 2-EL Rahm mischen und unter Rühren in die leicht kochende Sauce giessen.

2-dl. Rahm dazugeben und nicht mehr kochen lassen. Mit Streuwürze abschmecken und anrichten.

Hinweis: Kann sehr gut auch am Vortag gekocht werden, dann den Rahm erst beim wieder aufwärmen beigeben.