

Rezept Kalbsrahmgulasch 6 Personen

1 kg Kalbswade Bio in 3mal 3cm geschnitten
1 kg feinst geschnittener Zwiebel
3 stk Knoblauchzehen feingeschnitten
200g Sonnenblumenöl
130g Tomatenmark
120g Paprika Pulver edelsüß
20g Apfelessig
10g Majoran gerebelt
2 l Rindssuppe
2 Lorbeerblatt
20g Salz
3 stk frischer Paprika rot
Cayenne Pfeffer
1 l Sahne
250g Sauerrahm
Saft von einer Zitrone

Zubereitung

Öl erhitzen, Zwiebel Knoblauch goldbraun anschwitzen, tomatisieren langsam ausrösten, Paprikapulver zugeben kurz mitschwitzen, mit Essig ablöschen und mit Rindssuppe auffüllen, aufkochen lassen. Fleisch zugeben aufkochen und die Gewürze zugeben. Nach ca 20 Minuten die entkernten Paprikaschoten zugeben und bei kleiner Hitze langsam schmoren lassen bis das Fleisch weich ist. Fleisch ausstechen, Sauce wieder aufkochen den Sauerrahm und die Sahne zugeben und mit dem Stabmixer gut mixen mit dem Zitronensaft abschmecken. Auf die Hälfte reduzieren, fein passieren. Das Fleisch wieder zugeben. Am besten einen Tag vorher produzieren.

Spätzle

500g Doppelgriffiges Mehl
6 Bio Eier
6 Dotter
200 ml Milch
Salz, Muskatnuss

Alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit dem Spätzlehobel in kochendes Wasser einreiben. mit Butter abschmalzen.