Kalbsgulasch mit Zwiebeln

Gulasch ist aus der Wiener Küche nicht wegzudenken. Besonders das Rezept für das zarte Kalbsgulasch mit Zwiebeln ist bei Jung und Alt beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Kalbsschulter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Wasser
3 EL	Sonnenblumenöl
50 g	Butter
200 g	Zwiebel
2 EL	Paprikapulver
500 ml	Kalbsfond (oder Rindsuppe)
1 TL	Zitronenschalen
1 Zweig	Majoran (oder Blattpetersilie)
120 g	Créme frâiche
1 EL	Weizenmehl

Zubereitung

1. Für das Kalbsgulasch mit Zwiebeln das Fleisch ca. eine halbe Stunde vor Beginn der Zubereitung schon aus dem Kühlschrank nehmen. Dann in ca. 3 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern.

2. Majoran oder Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Butter darin zerlassen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, dann vom Herd nehmen.

3. Mit Paprikapulver bestäuben, umrühren und mit Fonds oder Suppe ablöschen. Zitronenschale und Fleisch dazugeben und salzen. Zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen.

4. Die Hälfte des Majorans oder der Petersilie dazugeben und weitere 10 Minuten schmoren lassen. Dann das Fleisch aus der Sauce heben und beiseite stellen, den Topf vom Herd nehmen.

5. Crème fraîche mit Wasser und Mehl glatt rühren und zügig in die Sauce rühren, dann noch einmal aufkochen lassen und 5-7 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.

6. Das Fleisch zurück in die Sauce geben, erneut abschmecken und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Majoran bzw. der Petersilie bestreuen.

Tipp

Traditionell wird Kalbsgulasch mit Zwiebeln noch mit Nockerln serviert.