

# Kalbsgulasch

Wunderbar zartes Kalbsgulasch, das auf der Zunge zergeht - einfach nachzukochen mit diesem tollen Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 2,8 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

1 kg	Kalbsfleisch
240 g	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	Öl
1 EL	Paradeisermark
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
500 ml	Kalbssuppe (oder Wasser)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 Stk.	Lorbeerblätter
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 EL	Mehl (glatt)

## Zubereitung

1. Das Fleisch für das **Kalbsgulasch** in Würfel schneiden, die nicht zu klein sein sollen. Die Zwiebeln fein hacken. Reichlich Kalbsnierenfett oder Öl in einem Topf erhitzen.
2. Zwiebeln goldgelb rösten, das Paradeismark einrühren und kurz mit anrösten. Die Temperatur herunterschalten. Das Paprikapulver einrühren, 1 bis 2 Minuten bei schwacher Hitze mitrösten.
3. Die kalte Brühe langsam aufgießen. Würzen mit Lorbeerblättern, Salz und Zitronenschalen. Aufkochen, eine Viertelstunde lang stark kochen lassen. Temperatur reduzieren. Bei geringer

Hitze weitere 45 Minuten mit halb aufgelegtem Deckel köcheln lassen. Auf diese Weise werden Blähstoffe beseitigt. Abschmecken, nach Belieben abseihen.

4. Die Fleischwürfel ohne Anbraten in die Brühe geben. Bei geringer Hitze 90 bis 120 Minuten halb abgedeckt garen lassen.
5. Eventuell ab und zu Wasser nachgießen. Am Ende der Garzeit Sauerrahm oder Schlagobers mit Mehl verquirlen, in das Kalbsgulasch rühren und kurz mitköcheln lassen.

## Tipp

Nockerln sind eine klassische Beilage zu Kalbsgulasch. Auch Kartoffeln passen gut dazu.