



KUCHLER



## Gulasch vom Kalb

Zubereitungszeit Personen

**2 Std.**

**4 Pers.**

### ZUTATEN

1Stk.	Kalbslaffe
5Szk.	Zwiebeln
1Zehe	Knoblauch
1Stk.	Peperoncini
1B.	Thymian
1B.	Rosmarin
20Stk.	Kümmel
15gr.	Paprika süss
15gr.	Paprika geräucht
3Stk.	Essiggurken
1dl.	Rotwein
1dl.	Madeira
1dl.	Weiswein
3dl.	Bouillion

### ZUBEREITUNG

Zwiebeln in Streifen schneiden und im Butterschmalz andünsten. Fleisch in ca. 40-50gr. grosse Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Salzen und Feingeschnittene Peperoncini in die Pfanne geben.

Jetzt tritt der Fleischsaft aus!! Komplette weg reduzieren lassen. Paprikas, Kümmel und Tomatenmark dazugeben und leicht mit Rösten. Mit Rotwein, Weisswein und Maderia ablöschen.

Mit Kalbsfond oder Bouillion auffüllen bis bedeckt ist. Deckel drauf und ca. 90 min. ganz leicht köcheln lassen.

Sobald es weich ist und die Konsistenz passt, in einer Pfanne Butter schaumig werden lassen. Rosmarin, Thymian und etwas Paprikapulver mit anziehen und in Julienne geschnittene Essiggurken beigegeben.

Das Gulasch in einen Teller geben und die Paprika-Essiggurken-Butter über das Gulasch geben.

Bei beliebigen noch etwas Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und einen Esslöffel darüber geben. Dazu reicht ein schönes knackiges Brot.

Es Guete