

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln

Rezept von Peter Brandstätter vom **Wirtshaus Weingut Hutter in Krems, Niederösterreich**



Zubereitung Kalbsrahmgulasch

Fleisch würfeln. Zwiebel in Öl anschwitzen. Paprikapulver und Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen und mit Suppe und Wasser aufgießen, zum Kochen bringen.

Fleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Zitronenschale und Knoblauch würzen.

Leicht köchelnd garen lassen bis das Fleisch weich ist.

Fleisch aus dem Topf heben, Rahm mit Mehl verquirlen, in die Sauce rühren und ca. 3 min köcheln. Sauce fein pürieren, Fleisch wieder dazu geben, einmal aufkochen lassen, dann servieren.

Als Beilage dazu empfehlen wir Nockerln.

Zutaten Kalbsrahmgulasch

800 g	Kalbsschulter,
ausgelöst	
400 g	Zwiebeln, gehackt
4 EL	Öl
40 g	Paprikapulver,
edelsüß	
4 EL	Tomatenmark
300 ml	Rindsuppe
100 ml	Rotwein
200 ml	Wasser
4 Zehen	Knoblauch
	Zitronenschale
	gerieben
100 g	Obers
100 g	Sauerrahm
2 EL	Mehl
n. B.	Salz und Pfeffer
n. B.	Kümmel