



Kalbsrahmgulasch



60 MIN.



6 PORTIONEN



ZUTATEN

2500 g Kalbsfrikandeau oder
Schulterscherz
2 Zwiebel
1/2 l Kalbsfond
1/8 l Weißwein
1/8 l Sauerrahm
2 EL Mehl
1 EL Öl
2 TL Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
Lorbeerblatt,
Wacholderbeeren, Kümmel,
Majoran, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kalbfleisch von Sehnen und Häuten entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl anbraten.
3. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und mit rösten. Vorsicht! Nicht zu dunkel rösten, denn sonst wird der Paprika bitter.
4. Mit Weißwein löschen und ein reduzieren lassen.
5. Fleisch und Gewürze dazugeben und mit Kalbsfond oder Suppe aufgießen, weichdünsten lassen.
6. Sauerrahm mit Mehl glattrühren und in das kochende Gulasch einrühren.
7. Einmal aufkochen lassen, abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.



Topfenspätzle



40 MIN.



6 PORTIONEN



ZUTATEN

250 g Cremetopfen
250 g Weizenmehl
150 g Joghurt
2 Eier
2 EL Wasser
Salz

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten gut verrühren, würzen und zu einem glatten Teig kneten.
2. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig durch ein Spätzlesieb oder Spätzlepresse in kochendes Salzwasser hobeln oder pressen, warten, bis die Spätzle aufsteigen und 1 Minute kochen lassen.
4. Die Spätzle mit dem Lochschöpfer herausnehmen, kalt abschrecken.