

Feines Kalbsgulasch von der Schulter

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kalbfleisch von der Schulter oder der Stelze vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 1 große Zwiebel
- 4 EL Butterschmalz
- 30 g Paprikapulver Rubino (edelsüß)
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l kaltes Wasser
- 1 Zitrone
- 1 EL Kartoffelstärke
- 1 Becher Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch von den Bindehäuten befreien und in 3-4 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel feinhackend hacken und im Butterschmalz langsam glasig rösten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten lassen, dann sofort mit kaltem Wasser ablöschen.

Jetzt das Fleisch dazugeben und mit Wasser (oder Rindsuppe) so auffüllen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Auf kleiner Flamme weich kochen. Dann das Fleisch herausheben und den Gulaschsaft mit der geriebenen Schale und etwas Saft der Zitrone würzen. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und ebenfalls zum Gulaschsaft geben. Gut durchkochen lassen, dann mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder dazugeben und noch etwas im Saft ziehen lassen.

Jede Portion mit einem großen Klecks Sauerrahm, einer Prise Paprika und Petersilie anrichten. Dazu passen Nockerl oder auch eine frische, resche Handsemmel.

