

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Helles Kalbsrahmgulasch

Koch: Peter Müller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gulasch

- 1 kg Kalbfleisch (Schulter, Keule oder Vögel = ausgelöste Stelze)
- 250 ml Fino Sherry
- 100 ml Weißwein
- 200 ml kräftige Geflügelbrühe
- Abrieb und Saft von einer Orange
- 1-2 EL Kapern
- 6 Lorbeerblätter
- ½ TL Korianderkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 1 EL getrockneter Salbei
- 1 l Obers
- geriebene Muskatnuss
- weißer Pfeffer
- Salz

Für die Garnitur

- geschlagenes Obers
- Jungzwiebelringe
- frisches Hausbrot

Zubereitung

1. Für das Gulasch zuerst das Kalbfleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden und diese in einem großen Topf von allen Seiten scharf anbraten. Nicht zu viel auf einmal – es soll geröstet werden und nicht im eigenen Saft köcheln.

2. Sobald das Fleisch angebraten ist, den Sherry, den Weißwein, die Geflügelbrühe, den Orangenabrieb und -saft, die Kapern, die Lorbeerblätter, die Korianderkörner, die Kardamomkapseln und den Salbei dazugeben, das Gulasch danach zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann das Obers eingießen und das Gulasch eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

3. Zum Schluss das Kalbsrahmgulasch mit etwas Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und in einem tiefen Teller anrichten. Das Gericht mit geschlagenem Obers und Jungzwiebelringen garnieren und frisches Hausbrot dazu servieren.

Tipp: Dieses Ragout ist ein Allrounder und lässt sich mit so ziemlich jedem Gemüse oder auch Pilzen vereinbaren. Ebenso mundet es mit einer Vielzahl von Beilagen – vom schlichten Hausbrot über Erdäpfel bis zum Böhmisches gekochten Hefeknödel. Es wird bewusst mit viel Flüssigkeit zubereitet. So ist die nächste schmackhafte Sauce zur Pasta bereits gesichert. Außerdem lässt es sich gut einrexen.