

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle

Koch: Stefan Mittersteiner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Kalbsrahmgulasch

- 1 kg Kalbsschulter
- 200 g Zwiebeln
- 25 g Paprikapulver (edelsüß)
- 1 l Wasser
- Abrieb und Saft einer 1/2 Zitrone
- 100 g Sauerrahm
- 25 g Mehl (glatt)
- Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für die Spätzle

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- Salz
- geriebene Muskatnuss

- Butterschmalz zum Schwenken
- ½ Bund Petersilie

Für die Garnitur

- Sauerrahm
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Für das Kalbsrahmgulasch zuerst die Zwiebeln schälen, feinschneiden und in einem Topf in Pflanzenöl goldbraun anrösten. Sobald die Zwiebeln Farbe genommen haben, den Topf kurz vom Herd nehmen, das Paprikapulver hinzufügen, gut durchrühren und mit dem Wasser aufgießen. Danach den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und alles einmal aufkochen lassen. Das Fleisch in sehr große Stücke teilen, diese in den Topf dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 45 Minuten lang leicht köcheln lassen, damit das Fleisch gar wird.

2. In der Zwischenzeit für die Spätzle das Mehl und die Eier in eine Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen, die Milch zugeben und den Teig mit einem Kochlöffel glattrühren. Dann einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen, erhitzen und den Teig mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese mit einem Siebschöpfer herausnehmen und direkt in eine Pfanne mit zerlassenem Butterschmalz geben und durchschwenken. Die Butterspätzle mit etwas Salz und gehackter Petersilie verfeinern.

3. Nun das Fleisch ausstechen (aus dem Gulasch nehmen). Den Sauerrahm und das Mehl mit einem Schuss Wasser in einer Schüssel glattrühren und ins Gulasch geben. Das Gulasch aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen, damit es etwas eindicken kann, danach das Fleisch wieder zugeben und nochmals abschmecken.

4. Zum Schluss die Spätzle gemeinsam mit dem Gulasch auf einem flachen Teller anrichten und das Gericht mit etwas Sauerrahm und frischer Petersilie garnieren.