

Kalbsrahmgulasch mit Topfserviettenknödel

1/2 Kalbsrahmgulasch

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Verfasst von: Alexander Stockl

Zutaten

500 G	Kalbsschulter
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Paprikapulver
100 ML	Wasser mit 1 Schuss Apfelessig
800 ML	heller Kalbsfond oder Wasser
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Lorbeerblatt
	Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
2 EL	Sauerrahm
1 EL	Mehl zum Binden
1 EL	Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

1. Kalbfleisch in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden.
2. Würfelig geschnittene Zwiebel und fein gehackten Knoblauch in Butterschmalz anrösten und Paprikapulver dazugeben.
3. Mit Essigwasser ablöschen und mit Kalbsfond oder Wasser aufgießen.
4. Kurz aufkochen lassen.
5. Fleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Lorbeerblatt ca. 1,5 Stunden weichdünsten.
6. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.
7. Die Sauce mit dem Mixstab pürieren.
8. Sauerrahm mit dem Mehl glattrühren und die Sauce damit binden.
9. Aufkochen und das Fleisch dazugeben.

10. Mit geriebener Zitrone abschmecken.

Info

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passt ein frischer saisonaler Salat!

Rezept aus Magazin "Salzburg schmeckt" Herbst / Winter 2023

Kalbsrahmgulasch mit Topfenserviettenknödel

2/2 Topfenserviettenknödel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

200 G	Toastbrot
100 ML	Milch
100 G	Topfen
2	Eier
1 PRISE	Salz
1 PRISE	geriebene Muskatnuss
	Petersilie zum Garnieren

Verfasst von: Alexander Stockl

Zubereitung

1. Rinde wegschneiden und das Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Dotter mit Topfen und Milch verrühren, über die Brotwürfel gießen und würzen.
3. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und darunterheben.
4. Aus der Masse eine ca. 6 cm dicke Rolle formen und in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln.
5. An den Enden und in der Mitte mit Küchenspagat abbinden.
6. Salzwasser in einem großen Topf wallend aufkochen und die Rolle ca. 20 bis 30 Minuten je nach Größe leicht köchelnd garen.
7. Vorsichtig auswickeln, in Scheiben schneiden und mit dem Gulasch servieren.