

Kalb-Rahmgulasch

1 kg weisse Zwiebeln, gehackt	2 Knoblauchzehen, gehackt	1 kg Kalb-Geschnetzeltes
200 g Butter	2 EL Mehl	2 EL Paprikapulver
1 EL Tomatenmark	1/2 TL Kümmel, gehackt	1 l Bouillon
500 ml Rahm	4 Sandwich-Gurken	200 g Sauerrahm

Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Tomatenmark, Kümmel und Paprikapulver zugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben. Alles gut anschwitzen, mit der Bouillon auffüllen und solange weich kochen, bis die Zwiebeln cremig sind und sich mit der Sauce verbinden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.

In einem heissen Bräter anbraten und zu den Zwiebeln geben. 45 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist.

Kurz bevor das Gulasch gar ist, den Rahm zugeben, mitköcheln und das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Gulasch in die Mitte eines Tellers geben, die Gurken darauf setzen. Mit einem Klecks Sauerrahm, Schnittlauch und den geschmolzenen Zwiebeln garnieren. Sofort servieren.

Andreas Caminada am 01. September 2025