



Kalbsrahmgoulasch „Meine Art“

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Von diesem Rezept kann man nicht genug bekommen, probieren Sie es aus.

Zutaten

- 800 g - 1000 g Kalbsgoulsch aus der Schulter
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 200 g frische Steinpilze, eingeweicht
- 250 g gewürfelte Zwiebeln
- 1/2 Bündchen gehackte Petersilie
- 200 g Sauerrahm oder Crème fraiche
- 1/4 l trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer, 1 El Mehl
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Getrocknete Steinpilze in kaltem Wasser einweichen, quellen lassen.

Schritt3

(das Volumen wird sich vergrößern. Ev. Sandreste setzen sich am Boden ab, oder der Einweichfond wird durch eine Filtertüte pssiert)

Schritt4

Die frischen Steinpilze putzen, möglichst nicht waschen, in gleich große Stücke / Scheiben schneiden., Petersilie hacken, die Zwiebeln würfeln.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

In einem ausreichend großen Bräter das Kalbsgoulsch mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürt, in kleinen Mengen, (bitte nicht zu viel auf einmal, damit das Fleisch keinen "Fond ziehen kann")

Schritt7

appetitlich braun anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt8

Im gleichen Bräter die Zwiebeln anschwitzen, mit ein wenig Mehl bestäube. (.um später eine sämiges Goulsch zu erhalten)

Schritt9

Mit etwas Wasser, dem Weißwein und dem Einweichwasser der Steinpilze ablöschen, knapp bedecken.

Schritt10

Das Fleisch und die eingeweichten Steinpilze wieder dazu geben,

Schritt11

ca. 45 min., bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen.

Schritt12

Die Fleischwürfel einzeln prüfen, ausstechen und sauren den Rahm dazu geben, etwas reduzieren, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden.

Schritt13

Der Geschmack des Kalbfleisches in Verbindung mit dem Weißwein, den geschmacksintensiven Steinpilzen, sowie dem sauren Rahm sind einetolle, geschmackliche Synthese eingehen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die frischen Steinpilze recht scharf anbraten, salzen, pfeffern und mit der Petersilie über das Kalbsrahmgoulsch geben.

Schritt16

Dazu passen :Teigwaren wie Spätzle, Bandnudeln, Gnocci`s, Pürrèe, Stampfkartoffeln, Risotto etc.

Schritt17

Kleines Frühlingsgemüse wie: Zuckerschoten, Rübchen, Frühlingsmöhren, gebratener Spargel, junger Kohlrabi etc.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** bürgerlich, geschmacksintensiv, kalbfleisch, schmorgerichte, steinpilze, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsrahmgoulasch-meine-art/>