



# 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/>