

Rezept

Kalbsrahmgulasch

Ein Rezept von Kalbsrahmgulasch, am 11.05.2026

Zutaten

2 große weiße Zwiebeln	250 g Tomaten
2 EL Butter	1 EL Öl
800 g Kalbsgulasch	Salz
Pfeffer	1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise gemahlener Kümmel	1/4 l Fleischbrühe oder Kalbsfond
250 g kleine Champignons oder	Egerlinge
1/2 Bio-Zitrone	150 g Sahne
1/2 Bund Schnittlauch	50 g Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Aus den Tomaten die Stielansätze herausschneiden. Tomaten mit kochend heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren und leicht zusammenpressen, bis die Kerne zu sehen sind. Die Kerne abstreifen und wegwerfen, das Tomatenfleisch fein würfeln oder hacken.
2. In einem Schmortopf 1 EL Butter und das Öl erhitzen. Die Fleischwürfel darin in drei Portionen bei starker Hitze anbraten und wieder herausnehmen. In ein Sieb geben, das in einer Schüssel hängt, und beiseitestellen.
3. Dann Zwiebeln im Bratfett andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen. Brühe oder Fond angießen und die Tomaten untermischen. Das Fleisch mitsamt dem Fleischsaft in der Schüssel dazugeben. Hitze klein stellen, Deckel auflegen und das Gulasch 45 Minuten sanft vor sich hin schmurgeln lassen.
4. Nach etwa 30 Minuten die Pilze mit feuchtem Küchenpapier abreiben, Stielenden abschneiden. Kleine Pilze ganz lassen, größere einmal durchschneiden. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Salzen und pfeffern.
5. Pilze, Zitronenschale und die Sahne unter das Gulasch rühren und alles noch einmal etwa 15 Minuten schmoren, bis das Fleisch schön weich ist.
6. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche unter das Gulasch rühren, abschmecken und mit dem Schnittlauch bestreuen. Dazu gibt's Semmelknödel, Reis oder Bandnudeln.