

Rezept

Kalbsrahmgulasch mit Flusskrebsen und Roséwein

Ein Rezept von Kalbsrahmgulasch mit Flusskrebsen und Roséwein, am 25.04.2024

Zutaten

3 kleine Zwiebeln (250 g)	1,2 kg durchwachsenes Kalbfleisch (Hals oder Schulter)
Salz	schwarzer Pfeffer
1 EL Mehl	3 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	300 ml Roséwein
750 ml Bratenfond (oder Rinderbrühe)	1 TL Kartoffelstärke
3 große Salbeiblätter	200 g Sahne
1 Stück Bio-Zitronenschale (6-8 cm)	150 g Flusskrebsfleisch (Kühlregal)
1 kleiner Zweig Estragon	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch in etwa 5 cm große Würfel schneiden, dabei Sehnen und sichtbares Fett belassen. Die Würfel in einer großen Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und gut vermischen.
2. Das Pflanzenöl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Die Fleischwürfel darin 4 Min. scharf anbraten, wenden und 1-2 Min. weiterbraten. Die Zwiebeln 3 Min. mitbraten. Tomatenmark einrühren und 8 Min. weiterrösten. Mit einem Schuss Rosé ablöschen und etwa 4 Min. einkochen lassen. Den restlichen Wein zugießen und ebenfalls 4 Min. einkochen lassen.
3. Den Bratenfond zugießen. Aufkochen und abgedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Std. schmoren lassen, bis das Fleisch beim Hineinstecken weich ist.
4. Die Kartoffelstärke mit einem Schuss kaltem Wasser verquirlen. In die kochende Sauce rühren und 2-3 Min. köcheln lassen. Den Salbei waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit Sahne und Zitronenschale in die Sauce rühren. Diese in 2-3 Min. sämig einkochen lassen.
5. Für die Dekoration die Krebse in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Den Estragon waschen und trocken schütteln. Die Butter in einem Pfännchen erhitzen und Krebse und Estragon kurz darin erwärmen. Mit Pfeffer würzen.
6. Das Gulasch mit reichlich Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Flusskrebsen garnieren und mit Nudeln oder Eierspätzle servieren.