

Rezept

Steinpilz-Kalbsgulasch

Ein Rezept von Steinpilz-Kalbsgulasch, am 21.05.2025

Zutaten

400 g Kalbfleisch (z. B. aus der Schulter)	200 g Zwiebeln
1 EL Öl	1/8 l Fleischbrühe
Salz	Pfeffer aus der Mühle
2 EL frische Thymianblättchen (und Thymian zum Garnieren)	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 EL Schmand	200 g Steinpilze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und mundgerecht würfeln. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln.

2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundherum braun anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls etwas Farbe annehmen lassen. Mit der Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronenschale würzen, alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 70 Min. schmoren.

3. Die Steinpilze mit einem feuchten Tuch abreiben und putzen, klein schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Pilze darin ohne Zugabe von Fett einige Minuten braten.

4. Die Pilze und den Schmand unter das Gulasch rühren, dieses abschmecken und mit Thymian bestreut servieren.