



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Kalbsrahmgulasch

Rezept für 4 Personen

800 g Kalbsgulasch
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
¼ l Brühe
10 g Mehl
gehackte Petersilie
1/8 l Sahne
1 EL Zitronensaft
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Das Kalbsgulasch mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
Anschließend den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem Topf das Öl erhitzen und das Kalbsgulasch scharf anbraten
Die Zwiebel zugeben und mit braten.
Sobald alles gleichmäßig angebraten ist, mit Mehl bestäuben und anrösten.

Jetzt die Brühe und den Knoblauch zugeben und das Gulasch weich schmoren.
Zum Schluss Zitronensaft, Petersilie und Sahne zugeben.

Wir wünschen Guten Appetit!

Beilage:
Kartoffelklöße
Bratkartoffel