



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Alexander Stockl

Zutaten

Kalbsrahmgulasch

500 G Kalbsschulter

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Paprikapulver

100 ML Wasser mit 1 Schuss Apfelessig

800 ML heller Kalbsfond oder Wasser

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Lorbeerblatt

Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone

2 EL Sauerrahm

1 EL Mehl zum Binden

1 EL Butterschmalz zum Anbraten

Topfenserviettenknödel

200 G Toastbrot

100 ML Milch

100 G Topfen

2 Eier

1 PRISE Salz

1 PRISE geriebene Muskatnuss

Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Kalbfleisch in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden.
2. Würfelig geschnittene Zwiebel und fein gehackten Knoblauch in Butterschmalz anrösten und Paprikapulver dazugeben.
3. Mit Essigwasser ablöschen und mit Kalbsfond oder Wasser aufgießen.
4. Kurz aufkochen lassen.
5. Fleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Lorbeerblatt ca. 1,5 Stunden weichdünsten.

6. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen.
 7. Die Sauce mit dem Mixstab pürieren.
 8. Sauerrahm mit dem Mehl glattrühren und die Sauce damit binden.
 9. Aufkochen und das Fleisch dazugeben.
 10. Mit geriebener Zitrone abschmecken.
1. Rinde wegschneiden und das Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden.
 2. Dotter mit Topfen und Milch verrühren, über die Brotwürfel gießen und würzen.
 3. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und darunterheben.
 4. Aus der Masse eine ca. 6 cm dicke Rolle formen und in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln.
 5. An den Enden und in der Mitte mit Küchenspagat abbinden.
 6. Salzwasser in einem großen Topf wallend aufkochen und die Rolle ca. 20 bis 30 Minuten je nach Größe leicht köchelnd garen.
 7. Vorsichtig auswickeln, in Scheiben schneiden und mit dem Gulasch servieren.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passt ein frischer saisonaler Salat!

Rezept aus Magazin "Salzburg schmeckt" Herbst / Winter 2023