

Dauer: Autwandig
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		
100 ML		
100 G	Topfen	
2	Eier	
1 PRISE	Salz	
1 PRISE	geriebene Muskatnuss	
	Petersilie zum Garnieren	

Zubereitung

Kalbsrahmgulasch

- 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.

Topfenserviettenknödel

- 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