

Rezept Kalbsrahmgulasch mit Champignons

Zutaten:

1 Rezept Kalbsgulasch ohne Rotwein
0,3 l trockener Weißwein (Typ grüner Veltliner)
1 Eigelb
0,2 l Süße Sahne
1 EL Crème Fraîche
1 Schalotte
1 EL Butter
400 g Champignons

Zubereitung:

Die Brühe auf ca. 0,8 l einreduzieren, den Weißwein zugeben und auf ca. 1 l einkochen.

Das Fleisch waschen, gut abtupfen und in mittlere Würfel schneiden.

Sellerie, Karotte und Schalotten Kleinwürfeln.

Das Fleisch kräftig anbraten, würzen, die Gemüse zugeben, anschwitzen und mit dem Wein ablöschen.

Der Wein sollte um die 1/2 einkochen und den Thymian zugeben.

Mit der Brühe aufgießen und ca. 70 min schmoren lassen.

Schlagsahne, Ei, Sauerrahm und 1 Kelle voll Brühe gut verrühren.

Mit Mehlbutter abbinden.

Die Champignons zufügen.

Vom Feuer nehmen und das Sahne-Gemisch vorsichtig untermischen.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zubereitung der Champignons:

Die Champignons blättrig schneiden.

In Butter fast braun anbraten, danach die feingewiegten Schalotten zugeben.

Salzen und pfeffern.

Die Flüssigkeit verdampfen lassen.

Dem Gulasch zufügen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)