

Rezept Kalbsrahmgulasch mit Pilzen

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
300 g Champignons
10 g getrocknete Steinpilze

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.

Die Pilze und Einweichwasser zufügen.

Mit Mehlbutter abbinden.

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

Zubereitung der Champignons und Pilze:

Die getrockneten Pilze in warmem Wasser einweichen, 1 h stehen lassen.

Das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter durchlaufen lassen und die Pilze nochmals gut durchwaschen.

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](#)