



Wiener Rahmgulasch (Kalbfleisch)

Das Gulasch ungarischen Ursprungs gehört seit Anfang des 19. Jahrhunderts fest zur Wiener Küche. In Ungarn ist mit Gulasch vor allem eine Suppe gemeint (Als Ragoût zubereitet trägt es den Namen Pörkölt). In Wien wurde das Rezept auf mannigfaltige Weise verändert. Bekannt ist das Wiener Saftgulasch, das in der Regel aus Rindfleisch zubereitet wird. Der Wiener Rahmgulasch ist eine besonders edle Variante die mit Kalbfleisch zubereitet wird und auch heute noch in angesehenen Wiener Restaurants angeboten wird. Zwiebel, Paprika und zum Teil auch Peperoni gehören auch ins Rahmgulasch-Rezept, allerdings um einiges zurückhaltender dosiert als im ungarischen Pörkölt. Der Rahm kommt erst am Schluss dazu. Statt Vollrahm kann auch Sauerrahm zugegeben werden, zusammen mit etwas Apfel verleiht er dem Gulasch eine verführerische, leicht säuerliche Note.

<i>Anstelle von Paprika habe ich Pul biber verwendet, dieser türkische Paprika gibt es auch in milden Versionen. Es schmeckt deutlich fruchtiger und intensiver als herkömmlicher Paprika.</i>

Zutaten

400g	Kalbsvoressen (Schulter oder Brust)
1Tl	Mehl
1dl	Weisswein
1	Zwiebel
2Tl	Pul biber (Paprika süß)
1Tl	Tomatenmark
2-3dl	Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
	Bratbutter
1/2	Apfel, säuerlich, ca. 50g
100g	rote Peperoni

1dl Sauerrahm
 Pfeffer

Zubereitung

Kalbsvoressen leicht pfeffern und durch ein feines Sieb mit Mehl bestäuben. Etwas vermischen.

Fleisch in Bratbutter portionenweise anbraten und in einen Schmortopf geben. Bratensatz mit Weisswein ablöschen, leicht einkochen lassen und durch ein Sieb zum Fleisch giessen.

Zwiebel hacken.

Pfanne kurz auswaschen und trocknen und mässig aufheizen. Pul biber zugeben und unter stetigem Bewegen leicht anrösten bis es intensiv aus der Pfanne duftet. Tomatenmark und Zwiebeln zugeben. Ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen kurz aufkochen und zum Fleisch giessen. Das Fleisch sollte gerade so knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Fleisch aus der Sauce heben und beiseite stellen. Lorbeerblätter herausfischen und entsorgen.

Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, klein würfeln. Zur Sauce geben und diese etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Am besten giesst man die Sauce dazu in ein hohes Gefäss um, das ist effizienter und spritzt weniger.

Peperoni zu schmalen, ca. 5 cm langen Streifen schneiden und zur Sauce geben. 5 Minuten köcheln lassen.

Sauerrahm zugeben und verrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch zum Aufwärmen 10 Minuten in die heisse, aber nicht mehr köchelnde Sauce geben.





Pul biber anrösten





Peperoni in der pürierten Sauce mitkochen

