

Hier findest du das Rezept für unser Kalbsrahmgulasch aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

## ***Kalbsrahmgulasch***

### **Zutaten:**

1 kg Kalbsfleisch für Gulasch, z.B. Rolle

2 Zwiebeln

6 Braune Champignons

250ml Weißwein

300ml Madeira

1 Liter Brühe

½ L Sahne

Salz

Pfeffer

Thymian

Knoblauch

Kümmel

Muskat

### **Zubereitung:**

Kalbsfleisch würfeln, Zwiebeln würfeln. Champignons vierteln.

Fleisch in einem hohen Topf kurz heiß anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln, Pilze, Knoblauch und Thymian in den Topf geben, goldbraun anbraten. Dabei alle Gewürze hinzufügen. Mit Madeira und Weißwein ablöschen.

Brühe aufgießen. Das Fleisch in einem Sieb in den Fond stellen, sodass alles gut bedeckt ist. Nun zugedeckt ca. 1 ½ Stunden abgedeckt köcheln lassen.

Wenn das Fleisch gar und weich ist das Sieb entnehmen.

Fond etwas ein reduzieren lassen, Sahne aufgießen etwas abbinden mit Stärke und pürieren. Anschließend durch ein Haarsieb streichen und das Fleisch wieder in die Soße geben.