



Kalbsgulasch

Rezept für 4 Personen

Arbeitszeit:	0:30
Garzeit:	1:00
Gesamt:	1:30 h

Zutaten:

Sauce

80 g	Crème fraîche	<i>Alternativ: Crème double, Rahm oder, mit etwas Wasser</i>
1 EL	Stärkemehl (Kartoffel, Mais oder Reis)	

Fleisch

1 Stück	Zitrone (unbehandelt)	
800 g	Kalb, Schulter	<i>in grobe Würfel geschnitten</i>
400 g	Zwiebel	<i>fein gehackt</i>
80 g	Hamburgerspeck	<i>klein gewürfelt</i>
20 g	Paprikapulver	
400 ml	Wasser	<i>oder Suppe</i>
4 EL	Öl	
2 Zehe (Knoblauch	<i>fein gehackt</i>
2 TL	Tomatenmark	

Zubereitung

GULASCH:

Speck in heißem Öl anrösten, Zwiebel zufügen und goldbraun anrösten. Paprikapulver hineinstreuen, 1x umrühren, dann mit Essig ablöschen. Tomatenmark, Zitronenschale und Knoblauch hineingeben. Fleisch zufügen, etwas ankochen, mit Suppe oder Wasser aufgießen, etwas salzen. Aufkochen und zugedeckt im (Backofen) weichdünsten.

SAUCE:

Stärke mit 2 EL Wasser anrühren und unter die Sauce mengen, aufkochen, mit Salz, Kümmel, Majoran und 1 Msp. Cayennepfeffer und einen Hauch Zucker abschmecken.

Das Gulasch anrichten und mit Sauerrahm (Siehe Alternative) garnieren.

WICHTIG:

Bei Kinder keinen scharfen Pfeffer verwenden !



Spätzle "White Chicken" (pikant)

Rezept für 4 Personen

Arbeitszeit: 0:20

Gesamt: 0:20 h

Zutaten:

400 g	Mehl, griffig
40 g	Butter
80 g	Eiklar (Eiweiß)
240 ml	Milch

Alternativ: Wasser, Sauerrahm oder Buttermilch

Zubereitung

1. Einen großen Kochtopf mit Wasser gut halbvoll füllen und zum Kochen bringen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, Eiklar, Salz, Öl und Milch (siehe Alternative) zum Mehl geben, sofort mit Kochlöffel das Ganze zu einem Teig rühren und gleich mit einem Nockerleisen den Teig in das kochende Wasser schaben.
Aufkochen, und ca. 1 Minuten kochen lassen. Abseihen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
3. KURZ VOR DEM ESSEN:
Butter hellbraun erhitzen und Nockerl darin schwenken bis sie schön heiß sind.