



Rahmgulasch

Zutaten, für 4 Portionen

2 Pack Rindfleisch zum Schmoren (Voressen, Gulasch, bereits geschnitten)
→ das Fleisch von der Herzogenmühle ist bereits geschnitten und für den jeweiligen Verwendungszweck deklariert!

$\frac{1}{2}$ TL Meersalz
1TL Paprika
2EL Mehl
3EL Pflanzenöl zum Braten
1 Zwiebel, feingehackt
1 Knoblauchzehe, feingehackt
 $\frac{1}{4}$ Zitrone, nur gerieben Schale
1dl kräftiger Rotwein
5dl Rindsbouillon
 $\frac{1}{2}$ TL Maizena
2EL Wasser
1-2dl Vollrahm
wenig Streuwürze & Paprika

Salz, Paprika und Mehl über das Fleisch streuen. Öl im Bratopf erhitzen, Fleisch hellbraun anbraten. Hitze reduzieren. Zwiebel, Knoblauch und Zitronenschale begeben und mitdämpfen. Mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon dazugießen und das ganze zugedeckt 1 Stunde schmoren. Maizena mit 2EL Wasser mischen, und in die leicht kochende Sauce einrühren. Leicht köcheln lassen, bis sich die Sauce abbindet. Vollrahm begeben, die Sauce sollte nun nicht mehr zum kochen gebracht werden!(Rahm flockt sonst aus). Das ganze ev. mit Streuwürze abschmecken. Vor dem Servieren mit wenig Paprika bestreuen.

Dazu passen Spätzli, Trockenreis, Polenta oder frisches Weissbrot.

Tip: Das Rahmgulasch kann mehrere Stunden vorher oder am Vortag gekocht werden, Rahm erst nach dem erneuten erhitzen begeben!
Als Variante können noch 2-3 Peperoni in Streifen mit den Zwiebeln beigegeben werden.