



Kalbsgulasch mit Kürbis und Reis

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

800 g	Kalbshüfte	250 g	Basmati Reis
650 g	Muskatkürbis	1	Gemüsezwiebel
3	Knoblauchzehen	3 EL	Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark	150 ml	Weißwein
200 ml	Rinderbrühe	200 ml	Sahne
3 EL	Paprikapulver	1	Lorbeerblatt
1 TL	Piment, gemahlen		krause Petersilie
	Salz, Pfeffer		Speisestärke zum Abbinden

Zubereitung

Zubereitung

Kalbshüfte von Sehnen und Silberhaut befreien und in Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.

Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten und Kürbis sowie Zwiebeln hinzugeben. Das Tomatenmark, Paprikapulver, Piment, Lorbeerblatt und Knoblauch hinzugeben und kurz mit braten. Dann mit Weißwein ablöschen und die Brühe aufgießen.

Die Hitze minimieren und das Gulasch köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.

In der Zwischenzeit den Reis waschen und mit der doppelten Menge an Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Dann abgedeckt bei unterster Stufe (oder aus, je nach Herd) fertig garen.

Gulasch am Ende der Garzeit mit Stärke in die gewünschte Konsistenz bringen und Sahne hinzufügen und nochmals kurz aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren.