

# Kalbsgulasch

## Zutaten:

- Kalbfleisch
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver , sparsam verwenden da man mit Kalbfleisch arbeitet
- Majoran
- Tomatenmark
- Karotten
- Öl
- Fonds oder Brühe oder 1 Brühwürfel
- Speisestärke
- 1 Löffel Creme fraiche

Zwiebel schälen und klein schneiden und in Öl goldbraun anschwitzen. In einer extra Pfanne das Fleisch in Öl anbraten. Alles zusammen in einen Bräter geben und mit Wasser und ½ Brühwürfel, oder Fonds mit etwas Wasser auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist, mit den Gewürzen nach Geschmack würzen und ungefähr 10 min andünsten.

Danach mit Wasser aufgießen und die andere Hälfte des Brühwürfels hinzufügen, oder dementsprechend Brühe und Wasser. Zugedeckt auf kleiner Stufe schmoren lassen bis das Fleisch weich ist. Dies kann 1,5 bis 2 Stunden dauern.

Ungefähr ein Teelöffel Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser auflösen und unter den Gulasch mischen und aufkochen, bis die Sauce gebunden ist. Ein Löffel Creme fraiche unterrühren. Danach endgültig abschmecken.

Das Gulasch schmeckt fast am nächsten Tag aufgewärmt noch besser.