

Kalbsgulasch mit Pfifferlingen

Fleisch-Kalb

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } **2 Stunden**
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Kalbskeule / Schulter	g	800	1200
Zwiebeln	g	300	450
Weizenmehl	EL	2	3
Butterschmalz	g	30	45
Worcestersauce	EL	5	7
Zucker	TL	1	1½
Kalbsfond oder Hühnerbrühe	ml	200	300
Crème fraîche	ml	200	300
Pfifferlinge	g	200	300
Petersilie gehackt	EL	2	3
Pfeffer weiß, Salz			

VORBEREITEN:

1. Zwiebeln pellen und längs achteln
2. Fleisch würfeln (2 cm Kantenlänge)
3. Pfifferlinge putzen (große halbieren)
4. Petersilie hacken.
5. Nudeln kochen (vom Kochwasser etwas aufbewahren und damit die Sauce verdünnen, wenn diese zu stark eingedickt ist)

ZUBEREITUNG:

1. In einem großflächigen Bräter Butterschmalz sehr heiß werden lassen. Die Fleischwürfel leicht mehlieren und im heißen Fett goldbraun anbraten.
2. Das Fleisch pfeffern und leicht salzen und an den Rand schieben. 3 bzw. 5 EL Worcestersauce in die Mitte gießen. Den Zucker dazu geben und leicht karamellisieren.
3. Die Zwiebeln zufügen und leicht andünsten.
4. Alles gut mischen. Brühe angießen. Zugedeckt 1 Stunde schmoren (gelegentlich umrühren).
5. Crème fraîche einrühren und weitere 15 Minuten offen köcheln lassen.
6. Pilze zufügen und 5 Minuten mit köcheln.
7. Kräftig mit Pfeffer und der restlichen Worcestersauce abschmecken.
8. Mit Petersilie bestreut anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Bandnudeln, Makkaroni, grüner Salat

