

## Wiener Rahmgulasch

Rezept für 5 Personen

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Schmoren: ca. 1 Stunde

### Zutaten:

1 kg	Kalbsvoressen
wenig	Mehl
	Bratbutter zum Anbraten
1 TL	Paprika
½ TL	Salz
2	Zwiebel (rot)
2	Knoblauchzehen
¾	Zitrone
2 dl	Weisswein
5 dl	Fleischbouillon
1 EL	Maizena
4 EL	Rahm (1)
2 dl	Rahm (2)
	Salz
	Paprika



### Zubereitung:

Die Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen und das Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben und hellbraun anbraten. Herausnehmen und die Hitze reduzieren.

Paprika und Salz mischen. Das Fleisch würzen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und andämpfen. Die dünn abgeschälte Schale der Zitrone ebenfalls fein hacken und kurz mitdämpfen. Den Weisswein dazugiessen und einköcheln. Die Fleischbouillon dazugeben und aufkochen. Das Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren.

Maizena mit dem Rahm (1) anrühren und in die Pfanne giessen und nochmals ca 3 Minuten aufkochen. Nochmals Rahm (2) dazugiessen, nur noch heiss werden lassen. Mit Salz würzen und vor dem Servieren Paprika darüberstreuen.

### Beilagen:

#### *Spargel*

10	grüner Spargel	untere Hälfte schälen
		holzige Enden abschneiden
5	weisser Spargel	über die ganze Länge schälen
		holzige Enden abschneiden

### Zubereitung:

Die untere Hälfte der grünen Spargeln schälen und die holzigen Enden abschneiden; die weissen Spargeln über die ganze Länge schälen und die holzigen Enden abschneiden.

weisser Spargel ca. 6 Min., grüner Spargel ca. 3 Min. in kochendem Salzwasser garen, abgiessen und abtropfen lassen. Anschliessend die Spargeln in Öl anbraten, salzen, pfeffern und warm halten.

### *Reis:*

2,5 Tassen Reis in eine Pfanne geben und mit 4 Tassen Bouillon aufkochen.

Auf aller kleinstem Feuer etwa 20 Minuten ausquellen lassen.