

# Kalbsrahmgulasch mit Morcheln



Zutaten für 8 Personen:

etwas	Bratbutter zum Braten
1,6 kg	Kalbsschulter
50 g	Mehl
	Salz, Pfeffer, Paprika
2	gehackte Zwiebeln
2	gehackte Knoblauchzehen
1	Zitronensaft und Zeste (abgeriebene Schale)
2 dl	Weisswein
6 dl	Fleisch- oder Gemüsebouillon
50 g	Mehl
3 dl	Vollrahm
300 g	getrocknete Morcheln
4 cl	Brandy

Zubereitung:

Die Morcheln in lauwarmen Wasser einweichen, halbieren und gut waschen bis aller Sand ausgewaschen ist. Abtropfen lassen.

Die Kalbsschulter in 2-3 cm grosse Würfel schneiden und würzen. Bratbutter einem Bräter erhitzen.

Die Kalbfleischwürfel mit Mehl bestäuben und anbraten.

Wenn das Fleisch etwas Farbe angenommen hat aus dem Bräter nehmen.

Die Hitze reduzieren, Zwiebel, Knoblauch und Paprika andünsten. Zeste kurz mitdünsten.

Den Wein und die Bouillon dazu giessen und aufkochen.

Das Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Das Mehl mit dem Rahm und dem Zitronensaft gut verrühren, bis keine Klumpen mehr in der Masse sind und in die Sauce einrühren.

Die Morcheln in einer Bratpfanne mit etwas Bratbutter andämpfen, mit dem Brandy ablöschen und alles zum Gulasch geben.

Das Gulasch noch etwas köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.