

Kalbsgulasch aus dem Dutch Oven



1 kg Kalbshüfte (Kalbsgulasch)
1 Stk. Paprika (rot)
1/2 Stk. Paprika (gelb)
1 Stk. Karotten
1500 ml Fleischbrühe
3 Stk. Zwiebeln (mittelgroß)
1 Stk. Knoblauchzehe
3 EL Paprikapulver
1 EL Chilipulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Do. Tomaten
1 TL Thymian
2 Bech. Sahne
3 EL Mehl
1 Ta. Rotwein
80 ml Tomatenmark

- 1 Das Kalbsfleisch bereits vom Metzger würfeln lassen oder selbst in die gewünschte Größe bringen. Ohne anzubraten in den Dutch-Oven legen.
- 2 Für die oben angeführten Mengen eignet sich ein 12" großer flacher Topf. Die Paprika, Zwiebeln und Karotte kleinschneiden, den Knoblauch zerdrücken und die Tomaten in nicht zu große Stücke zerteilen.
- 3 Mit der Sahne, Fleischbrühe und dem Wein aufgießen, die Gewürze und das Mehl unterrühren und mit möglichst viel Oberhitze und starker Unterhitze 70 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen.
- 4 Dieses Gericht läßt sich optimal für Gäste vorbereiten und man sollte vorzugsweise zuviel davon kochen, denn portionsweise eingefroren ergibt dies ein in Minuten zubereitetes Festmahl für einen arbeitsreichen Wochentag.
- 5 Dazu passen Nudeln oder Knödel. Wer es besonders authentisch mag, der reicht als Beilage Serviettenknödel.