



KALBSGULASCH MIT RAHMPOLENTA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS GULASCH

400 g Zwiebel(n), fein gehackt

100 ml Sonnenblumenöl

750 g Kalbsschulter, gewürfelt

Salz

Pfeffer

Kümmel

30 g Knoblauchzehe(n), fein gehackt

40 g Peperonipulver, edelsüß

750 g

500 ml Kalbsfond

250 ml Weisswein

4 rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten

FÜR DIE RAHMPOLENTA

2 kleine Zwiebel(n), fein gehackt

2 EL Butter

1500 ml Wasser

500 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

500 g Polenta [Maisgriess], fein

ZUBEREITUNG

1. Fein gehackte Zwiebeln in Sonnenblumenöl goldbraun anrösten.
2. Kalbfleisch, Gewürze, Knoblauch und Paprikapulver dazugeben und gut durchmischen (nicht rösten, da das Peperonipulver sonst bitter wird).
3. Mit Wasser aufgießen und das Gulasch zugedeckt ca. 45 Minuten dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, Peperoni dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Für die Polenta Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Zwiebeln in Butter andünsten. Mit Wasser aufgießen, QimiQ dazugeben und würzen.
7. Polenta einrühren, gut durchmischen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten zugedeckt garen.