



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 4 PORTIONEN

FÜR DAS GULASCH

| | |
|----------------|--|
| 200 g | |
| 300 g | Zwiebel(n), fein gehackt |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| 750 g | Kalbsschulter, gewürfelt |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Kümmel |
| 1 | Knoblauchzehe(n), fein gehackt |
| 2 EL | Peperonipulver, edelsüß |
| 1 Liter | Wasser |
| 1 | rote Peperoni, in feine Streifen geschnitten |

FÜR DIE RAHMPOLENTA

| | |
|-----------------|----------------------------|
| 250 g | QimiQ Rahm-Basis, gekühlt |
| 1 kleine | Zwiebel(n), fein gehackt |
| 1 EL | Butter |
| 750 ml | Wasser |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Muskatnuss |
| 250 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.