



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.