



# KALBSGULASCH MIT RAHMPOLENTA



## QimiQ AVANTAGES

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



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS GULASCH

<b>400 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>100 ml</b>	Huile de tournesol
<b>750 g</b>	Kalbsschulter_Épaule de veau, coupé en dés
	Sel
	Poivre
	Cumin
<b>30 g</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>40 g</b>	Paprika en poudre, doux
<b>750 g</b>	
<b>500 ml</b>	Kalbsfond
<b>250 ml</b>	Vin blanc
<b>4</b>	Poivron rouge, in feine Streifen geschnitten

### FÜR DIE RAHMPOLENTA

<b>2 kleine</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>2 cs</b>	Beurre
<b>1500 ml</b>	Eau
<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade
<b>500 g</b>	, fein

## PRÉPARATION

1. Fein gehackte Zwiebeln in Sonnenblumenöl goldbraun anrösten.
2. Kalbfleisch, Gewürze, Knoblauch und Paprikapulver dazumischen (nicht rösten, da das Paprikapulver sonst bitter wird).
3. Mit Wasser aufgießen und das Gulasch zugedeckt ca. 45 Minuten dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, Paprika 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.