



# 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 4 PORTIONS

### FÜR DAS GULASCH

**200 g**

**300 g** Oignon(s), finement hachées

**2 cs** Huile de tournesol

**750 g** Kalbsschulter\_Épaule de veau, coupé en dés

Sel

Poivre

Cumin

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**2 cs** Paprika en poudre, doux

**1 Liter** Eau

**1** Poivron rouge, in feine Streifen geschnitten

### FÜR DIE RAHMPOLENTA

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**1 kleine** Oignon(s), finement hachées

**1 cs** Beurre

**750 ml** Eau

Sel

Poivre

Noix de muscade

**250 g** , 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.