



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	Paprikapulver, edelsüß
750 g	QimiQ Sahne-Basis
500 ml	Kalbsfond
250 ml	Weißwein
4	Rote Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten

FÜR DIE RAHMPOLENTA

2 kleine	Zwiebel(n), fein gehackt
2 EL	Butter
1500 ml	Wasser
500 g	QimiQ Classic, gekühlt
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
500 g	Polenta [Maisgrieß], fein

ZUBEREITUNG

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.