



KALBSGULASCH MIT RAHMPOLENTA



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS GULASCH

400 g	Oignon(s), finement hachées
100 ml	Huile de tournesol
750 g	Épaule de veau, coupé en dés
	Sel
	Poivre
	Cumin
30 g	Gousse(s) d'ail, finement hachées
40 g	Paprika en poudre, doux
750 g	QimiQ Sauce Base
500 ml	Fond de veau
250 ml	Vin blanc
4	Poivron rouge, coupé en julienne

FÜR DIE RAHMPOLENTA

2 petite(s)	Oignon(s), finement hachées
2 cs	Beurre
1500 ml	Eau
500 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade
500 g	Polenta [semoule de maïs], fin

PRÉPARATION

1. Fin 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.