



# 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 4 PORTIONS

### FÜR DAS GULASCH

<b>200 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>300 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>2 cs</b>	Huile de tournesol
<b>750 g</b>	Épaule de veau, coupé en dés
	Sel
	Poivre
	Cumin
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>2 cs</b>	Paprika en poudre, doux
<b>1 litre</b>	Eau
<b>1</b>	Poivron rouge, coupé en julienne

### FÜR DIE RAHMPOLENTA

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>1 petite(s)</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>1 cs</b>	Beurre
<b>750 ml</b>	Eau
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade
<b>250 g</b>	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.