



KALBSGULASCH MIT RAHMPOLENTA



QimiQ VANTAGGI

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



25



sempliment

INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS GULASCH

- 400 g** Cipolla (Cipolle),
- 100** Olio di girasole
- 750 g** Spalla di vitello,
- Sale
- Pepe
- Cumino
- 30 g** Dente d'aglio,
- 40 g** Paprica in polvere, dolce
- 750 g** QimiQ Sauce Base
- 500** Fondo di vitello
- 250** Vino bianco
- 4** ,

FÜR DIE RAHMPOLENTA

- 2** Cipolla (Cipolle),
- 2** Burro
- 1500** Aqua
- 500 g** QimiQ Classic,
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- 500 g** Polenta [semolino di mais], fein

PREPARAZIONE

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.