

Kalbsrahm-Gulasch mit Champignons

150g Zwiebeln
350g kleine Champignons
200g Möhren
1kg Kalbsgulasch
Salz
Pfeffer
2 EL Öl
3 EL Butterschmalz
150ml Weißwein
500ml Brühe (Instant)
100g Schlagsahne
2 EL Schnittlauchröllchen
2 El gehackte Petersilie
8 Semmelknödel (Kochbeutel)

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Pilze putzen und feucht abreiben. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Gulasch salzen und pfeffern.

Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Pilze darin bei mittlerer Hitze anbraten und herausnehmen. Butterschmalz in den Topf geben. Fleisch darin portionsweise anbraten. Zwiebeln zufügen und ebenfalls anbraten.

Gesamtes Fleisch in den Topf geben. Mit Wein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Brühe und Sahne zugießen. Bei schwacher Hitze 60-90 Minuten, mit angelegtem Deckel, köcheln. Möhren nach 45 Minuten mitgaren.

Champignons, Schnittlauch und Petersilie zugeben und das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Knödel nach Anweisung auf der Packung zubereiten und mit dem Gulasch servieren.