



Kaisergulasch

Bianca empfiehlt ein Festtagsgericht aus Österreich

Zutaten:

80 dag Rindslungenbraten
ca. 1/16l Öl
1 Zwiebel
1 roter Paprika
1 Esslöffel Paprikapulver
1 Esslöffel Mehl
1/8l Weißwein
1/4l Rindssuppe
1/8l Schlagobers
10 dag Butter, gut gekühlt
Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Fleisch in dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in wenig Öl rasch abbraten und dann wieder aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Paprika fein schneiden und ebenfalls in etwas Öl abbraten. Mit Mehl stauben, das Paprikapulver einrühren und mit Weißwein ablöschen.
3. Rindssuppe dazugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und das Schlagobers dazugeben. Die Soße etwas einkochen lassen, dann mit dem Zauberstab mixen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen zugeben.
4. Das angebratene Rindfleisch in die Soße geben und nochmals aufkochen lassen.

Besonderes: Als Beilage kann man abgeschmalzene Nudeln oder Kaisersemmeln reichen. Ich habe dieses Rezept ausgewählt, weil es in unserer Familie oft und gern gegessen wird.