

KALBSGULASCH

Zutaten für Portionen

- 2 kg **Kalbfleisch, aus der Keule**
- 2 große **Zwiebel(n)**
- 400 g **Pilze, (Pfifferlinge oder Champignons)**
- 4 EL Honig
- 800 ml Kalbsfond
- 300 ml Wein, weiß
- 1 Glas Madeira
- 100 ml Sahne
- 1 **Ei(er), davon das Eigelb**
- 1 TL Estragon, gerebelt



Zubereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden, dabei Fettstellen und Sehnen entfernen, leicht salzen und pfeffern. Die Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden, die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Im Schmortopf das Fleisch (ggf. in Portionen) in etwas Öl von allen Seiten gut anbraten und aus dem Topf holen. Wieder etwas Öl in den Bratenfonds und darin die Zwiebeln leicht anbräunen. Den Honig dazugeben und ein paar Minuten glasieren. Das Fleisch wieder dazugeben, einige Minuten unter Rühren durchdünsten und mit dem Wein ablöschen. Gut durchrühren, dann den Estragon und die Brühe dazugeben. Kurz aufkochen und bei milder Hitze in 1½ Stunden alles weich köcheln. Nach einer Stunde Kochzeit das Gulasch mit Madeira abschmecken. Sahne und Eigelb verschlagen und einrühren. Für die abschließende feine Geschmacksnote kann man etwas Mandelmus unterrühren, für weiteres Andicken einen Brei aus 2 TL Pfeilwurzelmehl und 2 EL Weißwein unterrühren.