

Wiener Kalbsrahmgulasch unter Druck gegart

Für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Einheit
Kalbsragout	2.5	kg
Zwiebelstreifen	1,1	kg
Knoblauch	4	Stk
Tomatenmark	0.06	kg
Braune Grundsauce	2	l
Maisstärke	50	kg
Vollrahm	0.2	l
Sauerrahm oder Creme fraiche	0.2	l
Paprikapulver edelsüss und scharf		
Lorbeer, Piment, Salz, Pfeffer		



Zubereitung

1. Das Fleisch in der vorgeheizten ELRO Multifunktionspfanne anbraten und wieder herausnehmen, würzen und auf die Seite stellen. Die Brattemperatur richtet sich nach der Fleischmenge, die anzubraten ist.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in der ELRO Multifunktionspfanne weichdünsten, tomatisieren, mit Paprikapulver abschmecken und mit Weisswein ablöschen. In diesem Schritt bitte die Brattemperatur auf 170°C reduzieren.

Persönlicher Tipp vom Chef:

Ich püriere diese Mischung mit dem Stabmixer und gebe dann das Fleisch wieder in die Pfanne und dünste das Fleisch in der pürierten Zwiebel-Knoblauch-Paprikamasse bevor ich mit Jus auffülle.

3. Nun das Fleisch wieder dazugeben, anschliessend mit brauner Grundsauce auffüllen und aufkochen. Nun den Deckel schliessen, Druckgaren anwählen und die Garzeit einstellen (20 min). Das Sicherheitsventil schliessen und starten.
4. Nach Ablauf der Garzeit das Endsignal quittieren, zuerst das Sicherheitsventil öffnen und dann den Deckel. Wenn das Fleisch weich ist alles nochmals zum Kochen bringen und die Sauce abbinden.
5. Zum Schluss abschmecken und mit Vollrahm und Sauerrahm legieren. Als Beilage eignen sich hier sehr gut unsere Böhmischen Knödel (siehe Rezept)

