

Kalb Gulasch rosa ca. 1,0kg

Für Gulasch vom Jungrind eignen sich am besten Teilstücke, die eine gute Balance aus Zartheit und Bindegewebe haben, da dieses beim Schmoren für eine saftige und aromatische Sauce sorgt.

Zubereitung von Jungrind-Gulasch

1. Anbraten: Die Fleischwürfel rundherum scharf in etwas Öl anbraten, um Röstaromen zu erzeugen. Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen.
2. Zwiebeln und Gewürze: Fein gehackte Zwiebeln im Bratfett anbraten, bis sie goldbraun sind, und dann Paprikapulver, Knoblauch, Kümmel, Lorbeerblätter und ggf. etwas Tomatenmark hinzufügen.
3. Flüssigkeit hinzufügen: Mit Brühe, Rotwein oder Wasser ablöschen und das Fleisch wieder in den Topf geben.
4. Schmoren: Das Gulasch bei niedriger bis mittlerer Hitze für etwa 2-3 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich und die Sauce sämig ist. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen.

Servievorschläge

Jungrind-Gulasch passt hervorragend zu Beilagen wie Kartoffeln, Knödeln, Reis oder Brot.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	EU
Schlachalter	weniger als 8 Monate
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

TILS GmbH
Marie-Curie-Str. 14-20 53332 Bornheim Deutschland