

Kalb-Rahm-Gulasch mit Spargel und Morcheln

Für 4-6 Personen

1 $\frac{1}{2}$ kg Kalbsgulasch	100 g Morcheln	250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	2 Möhren	4 Schalotten
0,2 l Weißwein	0,5 l Kalbsbrühe	0,2 l Sahne
2 EL Crème-fraîche	1 TL Thymian	1 TL Majoran
1 TL Petersilie	Butterschmalz	Salz und Pfeffer
30 g Mehl	50 g Butter	

Die Möhren und den Spargel schälen, dann in Stücke schneiden. Spargel- und Möhrenstücke mit etwas Salz und Zucker bissfest garen, abschrecken und zur Seite legen. Morcheln gut waschen und putzen. Große Exemplare teilen. Getrocknete Morcheln etwa eine Stunde einweichen, säubern und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Schalotten würfeln oder in Streifen schneiden.

Etwas Butterschmalz in einen großen Schmortopf geben und das Kalbsgulasch portionsweise anrösten. Schalotten dazugeben und ebenfalls etwas rösten. Nun Morcheln, Weißwein, Brühe und Crème fraîche zum Fleisch dazugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmortopf verschließen und das Rahmgulasch etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Kräuter fein hacken und zum Gulasch geben, dann weitere zehn Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die vorgegarten Spargelstücke und Sahne dazugeben. Alles noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gulasch gegebenenfalls mit Mehlbutter binden. Dafür 30 Gramm Mehl mit 50 Gramm zimmerwarmer Butter vermengen und portionsweise zum Gulasch geben, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Mit Salzkartoffeln servieren.

Als Alternative zu Morcheln lassen sich auch Champignons oder Kräuterseitlinge verwenden.

Rainer Sass am 28. März 2015