

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Kalbsgulasch mit Paprika

und einem Tupfer Naturjoghurt

(für 4 Personen)

750 g Kalbfleisch
aus Schulter oder
Keule
250 g Zwiebeln
3 grüne Paprika
100 g Tomatenpaprika
aus dem Glas
40 g Butterschmalz
zum Anbraten
Salz, Pfeffer
4 Teelöffel edelsüßes
Paprikapulver
125 ml Kalbsfond

außerdem

1/2 Bund Petersilie
175 g Naturjoghurt



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Tomatenpaprika auf einem Sieb abtropfen lassen und würfeln.

Das **Kalbfleisch** trocken tupfen und würfeln.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Die Fleischwürfel portionsweise zugeben und darin rundherum anbraten.

Das Gemüse zur letzten Fleischportion geben, kurz mitrösten. Dann das übrige Fleisch zurück in den Topf geben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Den Kalbsfond zugießen und das Gulasch mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Das Gulasch noch einmal abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten.

Zum **Servieren** die Petersilie hacken. Den Joghurt im Becher verquirlen und nach Geschmack als Tupfer auf das Gulasch setzen oder unter das Gulasch ziehen. Mit Petersilie bestreuen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen