

## Kalbsgulasch mit Morchelsoße

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

25 g	getrocknete Morcheln oder Steinpilze	3	Zwiebeln, fein gehackt
150 g	Möhren	30 g	Butter
750 g	Kalbfleisch (Keule)	50 ml	Kalbsfond
	Salz, Pfeffer edelsüß	½ Tl.	Estragon, gerebelt
50 g	Madeira	50 ml	Sahne
2	Eigelb oder 2 Ei. Soßenbinder		

### Zubereitung:

Pilze gründlich abspülen, in eine Schüssel geben, mit 150 ml heißem Wasser übergießen und mit 450 Watt etwa 5 Minuten ausquellen lassen. Abgießen, dabei den Sud auffangen und filtern oder durch ein feines Sieb gießen. Etwa 100 ml Sud abmessen. Zwiebeln und geputzte, in feine Streifen geschnittene Möhren mit der Butter in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 800/1000 Watt etwa 6 Minuten dünsten. Das in kleine Würfel geschnittene Fleisch, Pilze, Pilzsud, Fond, Gewürze und Kräuter zugeben. Zugedeckt mit 800/1000 Watt etwa 6 Minuten garen. Dann Madeira und die mit Eigelb oder Soßenbinder verquirlte Sahne zufügen und verrühren. Offen mit 450 Watt in etwa 10 Minuten zu Ende garen. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt gut Wildreis.