

## Wiener Rahmgulasch à la Président

**für 4 Personen**

750g Kalbsvoressen  
200g Pilze / Champignon  
½ TL Salz, ev. Pfeffer  
2 TL Paprika süß  
2 EL Mehl  
Pflanzenöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ Bio-Zitrone, abgeschälte Schale  
1 dl Weisswein  
4-5 dl Bouillon  
½ TL Maizena  
1-2 dl Rahm

Voressen mit vermischtem Salz, Paprika, Mehl bestreuen, Fleisch hellbraun anbraten, geschnittene Champignons begeben. Fein gehackte Zwiebeln, Knoblauch und Zitronenschale mitdämpfen. Alles mit Weisswein ablöschen, einkochen, anschliessen Bouillon dazugiessen und ca. 1 Stunde schmoren. Maizena mit Wasser anrühren, in die leicht kochende Sauce giessen. Rahm begeben, erhitzen (ohne zu kochen). Anrichten, mit etwas scharfem Paprika garnieren.

*Werner Nuber*