Kalbsrahmgulasch

Zutaten:

kg Kalbsgulasch (für starke Esser eher 1,5 kg - die anderen Zutaten entsprechend erhöhen)
200 ml Creme Fraiche
500 ml Sahne
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Tomatenmark
etwas Zucker
2 TL Zitronensaft
Wasser

Zubereitung:

Das Fleisch portionsweise in einer heißen Pfanne scharf anbraten um eine schöne braune Farbe und vor allem herrliche Röstaromen zu bekommen. Während des Anbratens mit Salz und Pfeffer würzen.
Die von allen Seiten gebräunten Fleischwürfel in einen Topf geben.
Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, den Keim aus dem Knoblauch entfernen und alles fein würfeln.
Die Zwiebeln und den Knoblauch in die inzwischen freie Pfanne geben und schön glasig andünsten; etwas Zucker und das Tomatenmark zugeben und mit etwas Wasser ablöschen. Diesen Vorgang etwa 3 - 4 mal wiederholen, bis das Duxelles eine schöne braune Farbe hat.
Jetzt nochmals ablöschen und dann mit der Sahne, der Creme Fraiche, dem Zitronensaft und dem Cognac in den Topf geben.
Bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde simmern lassen, bis das Fleisch schön zart ist.

Tipp: Dazu passen handgeschabte Spätzle und ein knackiger Kopfsalat.