

Zutaten:

- 2 Thymianzweige
- 2 – 3 Salbeiblätter
- 2 Petersilienstängel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g kleine Zwiebeln
- 1 Möhre
- 50 g Baconwürfel
- 1 kg Kalbsgulasch
- Salz, Pfeffer

- 2 – 3 EL Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 20 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- ½ l trockener Weißwein
- 200 g Schlagsahne
- etwas Zitronenschale

Zubereitung:

1. Thymian, Salbei und Petersilie zu einem kleinen Strauß zusammenbinden, Knoblauch hacken,

Zwiebeln halbieren oder vierteln. Möhre putzen und in Scheiben schneiden.

2. Fleisch salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Olivenöl und Butter in einem großen Topf

erhitzen, Knoblauch, Möhre und Speck darin andünsten.

3. Kalbsgulasch zugeben und kurz mit dünsten. Lorbeer, Zwiebeln und Kräutersträußchen zufügen.

4. Mit Wein ablöschen, salzen und pfeffern. Aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 90 Min

schmoren. Kräutersträußchen entfernen.

5. Sahne und Zitronenschale unterrühren und das Ragout ohne Deckel in noch etwa 15 Min sämig

einköcheln lassen.

Dazu Reis oder Salzkartoffeln.