



Benötigte Zutaten

Milchgulasch

800 g	Kalbfleisch aus Schulter-, Hals- oder Brustteil
6 EL	Premium Teebutter
1 TL	Salz
2 Zehen	Knoblauch
200 g	Champignons oder frische Pilze
750 ml	Premium Alpenmilch
1 Stück	Salz, Pfeffer
1/2 Bund	Petersilie
1	Crème fraîche

Milchgulasch

Der Eintopf der ganz besonderen Art

Anleitung

1. Das Fleisch unter fließendem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen darin kurz anbraten.
3. Das Fleisch dazugeben und auf allen Seiten gut anbraten. Die Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und kurz mit braten.
4. Die geputzten Champignons dazugeben und mit der bereits erhitzten Milch auffüllen. Den Rosmarin dazugeben und zugedeckt bei geringer Hitze 70 Minuten leicht kochen lassen.
5. Anschließend den Topf öffnen und bei starker Hitzezufuhr unter ständigem Rühren so lange einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist (Crème fraîche einrühren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing