

## KAISER-GULASCH

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	100 g	Fetten Speck	In Würfel schneiden, in eine Bratpfanne geben und langsam auslassen.
2	4-5	Zwiebeln	Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. In das erhitzte Fett geben, glasig dünsten und den ganzen Pfanneninhalt auf einem Teller beiseite stellen.
3	800 g	Kalbsragout	Im restlichen Fett anbraten.
4	1	Biologische Zitrone	Waschen, in dünne Scheiben schneiden und 4 Scheiben zu dem Kalbsragout geben.
5	1 TL	Kapern	Zufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten anbraten.
6	Alle	Vier Zitronenscheiben	Entfernen.
7	Je 200 ml	Rinderbouillon	Zugießen.
8	Alle	Speck- und Zwiebelwürfel	In die Pfanne geben, durchrühren und ca. 40-50 Minuten schmoren lassen.
9	200 ml	Sauren Halbrahm	Zufügen und durchrühren.
10	1 TL	Mais- oder Speisestärke	Mit etwas kaltem Wasser anrühren, in das Gulasch einrühren, kurz aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen.
11	Nach Geschmack mit	Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft	Abschmecken.