

# Eigi-Beef Rahmgulasch

750 gr Voressen vom Eigi-Beef

½ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Paprika

2 Esslöffel Mehl

mischen, über das Fleisch streuen

3 Esslöffel Rapsöl

im Brattopf erhitzen, Fleisch begeben und kurz anbraten

1 Zwiebel

1 Knoblauch

¼ Zitrone, dünn abgeschälte Schale

feinhacken, über das Fleisch streuen, mitdämpfen

1 dl Rotwein

ablöschen, einkochen lassen

4 dl Bouillon

dazu giessen, etwas ½ Stunde zugedeckt schmoren

½ Teelöffel Maizena

2 Esslöffel Wasser

mischen, unter Rühren in die leicht kochende Sauce giessen, umrühren

1 – 2 dl Rahm

begeben, erhitzen nicht mehr kochen lassen

Streuwürze

abschmecken, anrichten

Paprika

vor dem servieren darüber streuen

Mit Spätzli oder Nudeln und Saisongemüse oder Salat servieren.