

Rahm Voessen

Zutaten für 4 Personen

750	g	Kalbsvoessen	
½	TL	Salz	
1	EL	Paprika	
2	EL	Mehl	Mischen, über Fleisch streuen
3	EL	Bratöl	Erhitzen, Fleisch hellbraun anbraten
1		Zwiebel	Fein hacken
1		Knoblauchzehe	Fein hacken
½		Zitrone	Abgeschält, fein hacken, alles mitdämpfen
1	dl	Weisswein	Ablöschen, einkochen lassen
4-5	dl	Kalbsfond od. Bouillon	Beigeben, 1 Std. gar schmoren
½	TL	Maizena	
2	EL	Wasser	Maizena im Wasser lösen und unter Sauce giessen
2	dl	Rahm	Beigeben, erhitzen, nicht mehr kochen
		Salz, Pfeffer, Paprika	Abschmecken
		Tip:	Voessen kann mehrere Stunden vorher oder am Vortag zubereitet werden. Rahm erst nach dem Wiedererhitzen beigeben.