Wiener Rahmgulasch

Zutaten:

10 kg	Kalbsvoressen	anbraten, mit Mehl bestäuben
	Gewürz	
10	Zwiebeln	
10	Knoblauch	kurz andämpfen
3	Abgeriebene Zitronenschale	
1 l	Weisswein	ablöschen, einkochen lassen
3 l	Fleischbouillon	dazusetzen, Fleisch beigeben und ca. 1.5 h köcheln lassen
2 l	Vollrahm	am Schluss beigeben
etwas	Paprika	

Metzgerei Fässler AG | Rinkenbach 33 | Appenzell | 071 788 09 50
Filiale im Coop | Zielstrasse 13 | Appenzell | 071 788 09 60
info@metzgerei-faessler.ch | www.metzgerei-faessler.ch